

# Ceviche de pétoncles de baie, graines de soja grillées, fraîcheur d'agrumes, petits légumes - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2**

## **Description**

Un céviché très TRÈS agréable, plein de saveurs et de textures!

## **Ingrédients**

### Pétoncles de baie

- 130 Gr Pétoncle de baie congelé
- 40 Gr Graines de soja grillées
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Concombre libanais
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 0.50 Cuil. à soupe Jus de yuzu
- 1 Unité(s) Orange

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **20 mins**

### Prévoir avant le cours vidéo

Patrick

### Mise en place avec le chef

Épépinez les tomates italiennes, coupez-les en bâtonnets, puis en brunoise (petits cubes).

Épluchez la carotte, réalisez une fine julienne à l'aide de la mandoline.

Lavez bien le concombre, retirez le centre (pépins), découpez-le en brunoise (petits cubes).

Ciselez en biseau l'oignon vert (sifflets).

Une fois les pétoncles dégelés, gardez une partie de l'eau de décongélation (environ 2 cuillères à soupe).

Pelez à vif l'orange et ensuite prélevez les suprêmes d'orange (vous les couperez en petits morceaux au dernier moment avant de servir).

### Ceviche de pétoncle

Dans un bol, versez le jus de lime, le jus de yuzu, les zestes de lime, 3 ou 4 tours de moulin à poivre,

2 pincées de sel, les graines de soja grillées et le jus de décongélation, mélangez. Ajoutez la julienne de carotte, la brunoise de tomate et concombre, ainsi que la partie blanche de l'oignon vert.

3 minutes avant de servir, ajoutez les pétoncles de baie, mélangez.

### Finitions

Déposez le ceviche dans une verrine ou une assiette, déposez en finition quelques sifflets d'oignon vert, ainsi que quelques morceaux de suprême d'orange..

**Bon appétit!**