

Ceviche de pétoncles grillés à l'unilatéral, leche de tigre, lime, lait de coco |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette tout en fraîcheur qui est certaine de plaire! Pétoncles juste grillés avec une marinade acidulée de fruits de mers et lait de coco!

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser une poêle pour cuire les pétoncles.

Vous pouvez aussi le servir en plat lors d'un BBQ.

Il est possible d'utiliser du jus de palourde afin de remplacer le jus de cuisson de moules.

Ingrédients

Leche de tigre

- 150 Ml Jus de cuisson des moules
- 150 Ml Lait de coco
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 3 Branche(s) Céleri-branche
- 0.25 Botte(s) Coriandre
- 3 Unité(s) Lime

Garnitures

- 200 Gr Concombre
- 100 Gr Oignon rouge
- 12 Branche(s) Coriandre

Pétoncles

- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u10)

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

Leche de tigre

Combinez tous les ingrédients dans un blender et tournez pour en extraire le maximum de jus. Passez le liquide obtenu dans un chinois étamine, assaisonnez au goût. Réservez.

Pétoncle

Préchauffé votre BBQ au maximum.

Huilez les pétoncle et bien les saisir pour caraméliser un seul côté pour environ 1 minute. Les retirer.

Taillez les pétoncles en fines tranches et les réservez au frigo.

Garnitures et dressage

Coupez le concombre en brunoise (petits cubes).

Ciselez l'oignon rouge. Éffeuillez la coriandre.

Combinez le concombre, l'oignon et la coriandre dans un cul de poule avec l'huile d'olive. Assaisonnez au goût.

Combinez les pétoncles avec le jus de ceviché et laissez mariner pour 4-5 minutes.

Dressez vos ramequins avec les pétoncles et garnir avec la salade de concombre.

Bon appétit!