

# Gunkan maki au ceviche de pétoncles à la lime et Soho |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Gunkan réinventé en version sushi-tapas!

## **L'astuce du chef**

Il est possible de remplacer le morceau de concombre par une fraise pour obtenir un résultat fruité, mais... osez la fraise pourquoi pas!

## **Ingrédients**

### Gunkan

- 4 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 1 Cuil. à thé Liqueur de lychee
- 1 Cuil. à thé Jus de lime
- 4 Tronçon(s) Concombre
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à soupe Caviar masago
- 15 Ml Mayonnaise épicée

## **Préparation**

- Temps de préparation **15 mins**

### Ceviche

Coupez le pétoncle en cubes et faites-le mariner dans la liqueur de Lychee et le jus de lime. Le jus de lime viendra cuire le pétoncle donc laissez-le jusqu'à ce que la consistance vous convienne.

### Gunkan

À l'aide d'un couteau d'office ou avec une cuillère parisienne et creusez les tronçons de concombre afin d'avoir suffisamment

### Montage du gunkan

Mélangez le pétoncle égoutté avec la mayonnaise épicée et déposez le mélange à l'intérieur de la fraise.

**Bon appétit!**