



Ceviche aux pétoncles leche de tigre

[30 MIN. ET MOINS](#) - [FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Leche de tigre

- 100 ml de jus de lime
- 64 ml de babeurre
- 60 grammes d'oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 10 tiges de coriandre
- 20 grammes de gingembre frais
- 14 grammes de sel
- Pâte de piment chili (au goût)

Ceviche aux pétoncles

- 70 grammes de pétoncles crus
- 50 grammes de concombre
- 50 grammes de radis
- 10 grammes de feuilles de coriandre

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette leche de tigre dans un mélangeur et broyer jusqu'à

consistance lisse. Réserver.

2. Couper les pétoncles en tranches minces.
3. Trancher le concombre en rondelles minces.
4. Trancher les radis en rondelles minces.
5. Effeuille la coriandre.
6. Placer les tranches de pétoncles de façon à recouvrir le fond de l'assiette.
7. Verser un peu de la marinade leche de tigre préalablement préparée sur le dessus.
8. Garnir avec les rondelles de concombre et de radis ainsi que les feuilles de coriandre.

Savourer avec des croustilles de tortillas grillés maison.