Ceviche de pétoncles à la mangue et coriandre

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – FRUITS DE MER – REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6-8 gros pétoncles très frais (U-10)
- 1 bouquet de coriandre
- 1 lime
- ½ mangue
- 1 piment oiseau (épépiné ou non)
- 2 oignons verts
- 1/2 cuillère à thé d’huile de sésame
- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à thé de vinaigre de cidre (Suggestion : celui framboise et cardamome de Maison Orphée)
- ½ cuillère à thé de Sambal Oelek

Préparation

1. Couper la mangue en petits cubes.
2. Râper le zeste et extraire le jus de lime.
3. Hacher la coriandre.
4. Ciseler les oignons verts
5. Retirer les pépins du piment oiseau pour une version moins épicée. Couper en fines lamelles.
6. Couper les pétoncles en cubes.
7. Ajouter l’huile de sésame, l’huile d’olive et Sambal Oelek.

8. Saler et poivrer au goût.
9. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
10. Couvrir avec une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant 10 minutes.
11. Servir dans des coupes à Martini ou des verrines. Garnir d’une tranche de lime et de quelques feuilles de coriandre.