

Séviche de pétoncles aux agrumes

Recettes pour 4 personnes

Ingrédients

8 gros pétoncles frais, muscles retirés et coupés en dés
1 cuil. à soupe d'échalotes françaises hachées finement
1/2 tasse d'un mélange de poivrons (verts, rouges, jaunes, oranges)
1/2 cuil. à thé de piment jalapeno haché finement
Poivre du moulin et sel au goût
2 oranges
1 pamplemousse rose
2 limes

À savoir

À l'aide d'un couteau, peler à vif vos agrumes et retirer la chair entre chaque section et presser ce qui reste après cette opération pour en retirer le jus qui va servir pour mariner les pétoncles (la chair s'appelle suprême en terme de cuisine). Couper les suprêmes en trois morceaux
4 cuil. à soupe d'huile d'olive

Méthode

Dans un bol, mélanger le jus des agrumes, l'huile d'olive, les échalotes, les poivrons et le piment.
Saler et poivrer.
Ajouter les pétoncles et mélanger.
Couvrir et réfrigérer entre 2 et 6 heures.

Dressage

Répartir dans 4 bols creux ou 4 coupes en verre.



Chef Croze