

Mexique

Pétoncles crus façon Baja

✂ Pour 4 portions ⌚ Temps de préparation : 10 min 📅 Temps de marinade : 1h

Ingédients

- 1/3 tasse (80 ml) jus de citron vert
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 piment jalapeno haché finement sans les graines
- 1/2 tasse (125 ml) coriandre fraîche hachée
- 16 gros pétoncles coupés dans l'épaisseur en fines tranches
- sel et poivre



Conseil

Dans ce type de recette, la fraîcheur des pétoncles est primordiale. Si vous n'avez pas de poissonnerie près de chez vous, les pétoncles surgelés vendus en épicerie pourront faire l'affaire, puisqu'ils sont surgelés sur les bateaux dès leur sortie de l'eau. Si vous avez le choix, optez pour les fraîches.

Vous pouvez mettre la moitié de la coriandre dans le mélange du jus de citron vert et parsemer l'autre moitié sur les pétoncles au moment de servir.

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger le jus de citron vert, l'ail, le piment et la coriandre. Saler et poivrer.
- 2 Disposer les tranches de pétoncles sans les superposer dans une assiette ou deux
- 3 Verser sur les pétoncles le jus de lime assaisonné et laisser reposer au moins 1h au réfrigérateur avant de servir.



Bon appétit!
¡Buen provecho!



Recette de l'Explorateur Marc Poiré

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 1
Edition ULYSSE