Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ceviche de coquilles Saint-Jacques au poivre noir rôti

Ingrédients

12 Saint-Jacques , 1 c à c de piments séchés, 1 concombre, 1 courgette , 2 échalotes, 1 bouquet coriandre, 1 poivron rouge , , Marinade, , 1 càc de wasabi, 60 g de jus citron vert, 2 càc de jus de yuzu, 2càc de sauce soja, 1/2càc purée de gingembre, 2 càc de poivre noir en grains ,

Préparation

Décoquiller les saint jacques, les faire tremper dans l'eau salée.
Torréfier le poivre noir à la poêle avec un peu d'huile d'olive puis concasser
Préparer la marinade en mélangeant tous les ingéidients
Préparer une brunoise (2 mm) avec tous les légumes.
Prendre la moitié de la marinade et mélanger avec les légumes.
Mariner les noix de saint jacques sans les légumes coupées en six : à savoir d'abord en deux dans la longueur puis chaque morceau en trois.
Mariner une dizaine de minutes minimum.
Ensuite, déposer les légumes sur les morceaux de saint jacques.
Dresser partie des légumes (une base) sur l'assiette, ajouter les saint-jacques, terminer avec la sauce

Notes :