



### **Ceviche de pétoncles à l'argousier**

Rendement : 4 portions

#### **Au marché :**

200 g (1/2 lb) de pétoncles (format 20/30)

60 ml (2 onces) de jus d'argousier

30 ml (2 cuill. à soupe) d'huile d'olive

15 ml (1 cuill. à soupe) de miel

30 ml (2 cuill. à soupe) de poivron rouge en petits dés

30 ml (2 cuill. à soupe) d'échalote verte émincée

15 ml (1 cuill. à soupe) de gingembre haché

15 ml (1 cuill. à soupe) de coriandre hachée

Au goût de sel, poivre et piment d'Espelette

#### **En cuisine :**

- Ôter le muscle des pétoncles, selon la taille choisie, les couper en tranches.
- Mélanger tous les autres ingrédients ensemble.
- Verser la marinade sur les pétoncles, assaisonner et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 6 heures.
- Servir avec des tortillas et de l'avocat.