



Pour 6 personnes

Huile de coriandre :

½ botte de coriandre

250 ml d'huile d'olive

Ceviche :

24 pétoncles dénervés (ou 8, si ce sont des géants)

Le jus de 3 limes (au goût)

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive

½ concombre épluché, épépiné et coupé en petits dés

Les $\frac{3}{4}$ d'un poivron rouge coupés en petits dés

3 c. à soupe (45 ml) de coriandre ciselée

Quelques branches de ciboulette ciselées

Quelques pluches de persil frais ciselées

Sel et poivre

1 piment oiseau émincé

Guacamole :

2 avocats

1 échalote française ciselée

Le jus de ½ citron

¼ de poivron rouge en petits dés

2-3 c. à soupe de coriandre ciselée

Sel et poivre blanc

Huile de coriandre :

Blanchir la coriandre une trentaine de secondes puis la rafraîchir dans un bain d'eau glacée.

Bien éponger.

Déposer la coriandre dans bol assez haut. Verser l'huile d'olive en filet et mixer à l'aide du mixeur plongeur.

Laisser décanter au moins 5 minutes puis passer au tamis fin ou chinois étamine.

Ceviche :

Dénervier les pétoncles et les couper en fines tranches.

Macérer les tranches pendant 5 minutes dans le jus de lime, l'huile d'olive et une pincée de sel.

Incorporer les dés de concombre et poivron ainsi que la coriandre, la ciboulette et le persil.

Mélanger délicatement tous les ingrédients dans un cul-de-poule et assaisonner de sel et de poivre et le piment oiseau émincé très fin. Réserver au froid.

Guacamole :

Écraser l'avocat dans un bol avec une cuillère ou une fourchette.

Ajouter l'échalote, le jus de citron, le poivron rouge et la coriandre, assaisonner de sel et de poivre

Montage :

Dans des emporte-pièces, monter les ceviches.

Déposer sur chaque portion une quenelle de guacamole.

Décorer avec un peu d'huile de coriandre.