

2^e festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

Ceviche de Saint-Jacques

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux



recette



ingrédients

Pour 10 portions

- 10 noix de Coquille Saint-Jacques
- 100 g Fruit de la passion
- 1 Orange
- 1 Citron vert
- ¼ de botte de Coriandre
- 1 Piment rouge
- 10 cl Noix de coco (eau)
- 1 Oignon rouge
- 30 g Maïs (boite)
- 5 cl Huile olive

- Réaliser la marinade (segments d'orange, fruit de la passion, jus de citron vert, eau de coco, piment, coriandre haché et huile d'olive).
- Détailler les Saint-Jacques en carpaccio
- Mariner les Saint-Jacques 20 minutes avant de servir.
- Agrémenter le ceviche avec le maïs, les oignons rouges ciselés et des copeaux de noix de coco.

Plat emblématique du Pérou qui vous surprendra par sa fraîcheur et ses parfums fruités et délicat. Les fines tranches de Saint Jacques sont sublimesées par une multitude de couleurs et de saveurs.