CEVICHE RAFRAÎCHISSANT DE PÉTONCLES

PRÉPARATION : 20 minutes

MARINAGE : 2 heures

PORTIONS : 4

- * 1 ½ lime, en jus
- * 60 ml (4 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
Irresistibles*
- * 60 ml (¼ tasse) menthe fraîche, hachée
- * 2 échalotes françaises, tranchées finement
- * 10 ml (2 c. à thé) piment jalapeño, haché finement
- * Au goût sel et poivre du moulin
- * 8 gros pétoncles frais, muscle enlevé et coupés en 6
- * 375 ml (1 ½ tasse) concombre anglais, coupé en dés
- * 250 ml (1 tasse) melon d'eau rouge sans pépins, coupé en cubes de 1 cm (½ po)
- * 4 grosses crevettes fraîches, décortiquées et grillées (facultatif)

Dans un grand bol de verre, mélanger le jus de lime, l'huile, la menthe, les échalotes et le piment. Assaisonner la marinade. * Ajouter les pétoncles à la marinade et bien les enrober. Couvrir et réfrigérer entre 2 et 4 heures. * Juste avant de servir, ajouter le concombre et le melon dans le bol. * Répartir dans 4 verres et garnir d'une crevette grillée si désiré.

* Metro vous recommande les produits Selection Merite et Irresistibles. Consultez le site metro.ca pour des trucs et des recettes.