

Boule d'avocats farcie au ceviche de pétoncles



4 portions

Préparation

1. Trancher la moitié des pétoncles en tranches fines et réserver.
2. Hacher grossièrement le reste et mélanger avec l'huile d'olive, le jus de citron, la coriandre et les oignons rouges. Assaisonner et réserver.
3. Dans une casserole à feu doux, rôtir légèrement les céréales avec l'huile de sésame. Réserver.

Ingrédients

- 12 pétoncles frais
- 2 gros avocats mûrs
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 3 c. à thé de jus de citron
- 2 c. à table de coriandre fraîche hachée
- 1 c. à table d'oignons rouges coupé en dés
- 1 c. à table d'huile de sésame
- 45 ml de céréales Rice Krispies
- Sel et poivre au goût

Crédit

Laurent Godbout

Boule d'avocats farcie au ceviche de pétoncles

4. Prendre les avocats et les tailler en deux. Enlever le noyau et tailler en tranches, les plus minces possibles. Retourner les avocats du côté avec le creux du noyau. Déposer chaque demie sur une pellicule plastique. Farcir le centre de ceviche, puis prendre les 4 coins du papier et ramener au centre. Tourner légèrement pour en faire des boules bien rondes. Réserver au frigo.
5. Placer dans chaque assiette les tranches de pétoncles au fond. Enlever les boules de leur emballage et poser au centre. Garnir de céréales parfumées à l'huile de sésame et arroser du jus de marinade. Mettre un brin de ciboulette ou autre pour finir.