

Carpaccio de pétoncles au Mousse des bois

La présentation délicatement fleurie de ce carpaccio de pétoncles est à la hauteur du raffinement de ce plat des grands jours!

4 portions

Préparation : 20 minutes

Accord : Mousse des bois



Ingrédients

- 320 g de pétoncles
- 100 ml de Mousse des bois
- 15 ml de gingembre haché
- 15 ml de ciboulette
- 15 ml de pomme en brunoise (petits dés)
- Jus et zeste d'un demi-citron
- 15 ml de sauce soya
- 15 ml de sirop d'érable doré
- Fleur de sel

Préparation

01 – Trancher les pétoncles en fines tranches et disposer sur une assiette froide.

02 – Mélanger le Mousse des Bois, le gingembre, la ciboulette, la pomme, le jus de citron, la sauce soya et le sirop d'érable. Répartir la marinade sur les pétoncles tranchés.

03 – Saupoudrer de zeste de citron et de fleur de sel.

NOTES DU CHEF

Vous pouvez garnir et décorer ce plat avec des herbes et fleurs acidulées, par exemple : de l'oseille, de l'oseille sanguine, de l'oxalis ou encore des fleurs de bégonia.

Ce plat se prête bien aussi à l'apéritif, servez-le alors dans des cuillères.