

Pétoncles et fraises au citron vert et au gingembre

Alice Rodrigue - PPTC

Ingrédients :

- 8 Grosses pétoncles (chacune coupés en trois rondelles)
- 12 Fraises (8 mûres en tranches et 4 entières, non équeutées)
- 1c.à thé de graines de sésame, grillées
- 1 Avocat assez ferme
- 4 Brins de menthe fraîche
- 4 Rondelles de citron vert, torsadées

Marinade

- 2 c. à soupe de jus de citron vert, fraîchement pressé
- 3 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à thé de gingembre frais, haché finement
- Poivre du moulin

Instructions :

- Battre légèrement les ingrédients de la marinade dans un bol
- Mettre les pétoncles dans la marinade
- Couvrir et laisser mariner 30 minutes dans le réfrigérateur
- Dans 4 assiettes, mélanger $\frac{1}{4}$ des rondelles de pétoncles et fraises tranchés. Pour former une rosace dans chaque assiette.
- Verser un peu de marinade et parsemer de graines de sésame
- Dans chaque assiette, disposer $\frac{1}{4}$ de l'avocat en éventail à côté de la rosace ainsi qu'un brin de menthe, une fraise non équeutée et une rondelle de citron vert