



Persil de mer

Huile d'olive

Extra vierge aromatisée



Ingrédients

Huile d'olive première pression,
 persil de mer sauvage déshydraté.



Émission : Cuisinez avec Jean Soulard, Canal Vie
 Épisode : Cuisine de nos îles

Suggestion d'utilisation

Délicieuse dans une vinaigrette
 ou sur un ceviche de pétoncles.
 Également savoureuse sur le
 saumon, les poissons blancs
 et les fruits de mer, pendant
 ou après la cuisson.

Pour profiter plus longtemps des saveurs de
 ce produit, remplissez la bouteille de votre huile.
 Les herbes transmettront leurs arômes jusqu'à
 3 remplissages.

Ceviche de pétoncle du Golfe à l'huile de persil de mer par Jean Soulard

Ingrédients

- 225 g (½ livre) de pétoncles frais
 du Golfe
- Mesclun ou salicornes de mer blanchies
- Coriandre fraîche ciselée au goût

Vinaigrette

- 2 limes (zeste et jus)
- 1/2 orange (zeste et jus)
- 60 ml (4 c. soupe) d'huile de persil
 de mer de l'Anse aux herbes
- 5 ml (1 c. thé) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. thé) de gingembre frais râpé
- Piment haché (jalapeño) au goût
- Sel et poivre

Méthode

- 1 Enlever le muscle sur le côté des pétoncles.
 Les escaloper finement.
- 2 Mélanger les ingrédients de la vinaigrette.
 Réserver la moitié pour le dressage et mélanger
 l'autre moitié avec les pétoncles. Laisser mariner
 2 heures au réfrigérateur tout au plus.
- 3 Dresser le mesclun (ou les salicornes) sur
 les assiettes, déposer harmonieusement les
 pétoncles et décorer de coriandre si désiré.

Îles de la Madeleine

www.anseauxherbes.ca