



## *TARTARE DE PÉTONCLES AUX CANNEBERGES SÉCHÉES*

250 g	pétoncles
30 g	canneberges séchées
10 g	ciboulette ciselée
2 c. à thé	jus de citron
2 c. à table	jus d'orange
2 c. à table	huile d'olive
sel et poivre	

Hacher les pétoncles et les mélanger avec tous les autres ingrédients.

Servir sur croutons ou craquelins au blé entier.

Donne 35 petites bouchées