

faire infuser une branche de citronnelle coupée en morceaux dans le jus d'un citron légèrement chauffé pour qu'il puisse mieux absorber les saveurs;

infuser 1 c. de thé vert dans 4 c. d'eau chaude pendant 2 minutes;

manger les ingrédients de la marinade;

escaloper finement les pétoncles crus; recouvrir de marinade et laisser reposer quelques minutes seulement;

garnir d'une julienne de concombre et de radis, crevettes grillées

4 c. d'huile de pétoncles  
1 c. d'infusion de thé vert et camomille  
1 c. d'infusion de citronnelle (citronnelle et citron)

**Accompagnements** concombre radis crevettes

Retrouvez cet article sur :  
<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/092-carpaccio-de-petoncles-au-the-vert-et-citronnelle>