

PAR CECILIA ZAPATA

# LE CEVICHE TRADITIONNEL

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 780 g de filet de dorade ou d'un autre poisson très frais en cubes
- Jus de citron
- 2 oignons rouges
- 15 g de coriandre ciselée
- 30 g de piment limo\* ou piment mi-fort émincé
- Sel
- 90 g de leche de tigre
- Pour le leche de tigre
- 20 g de céleri branche
- ½ oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 10 g de coriandre
- 1 c. à s. de pâte de gingembre
- 250 ml de fumet de poisson
- ½ c. à s. de lait
- Pour l'accompagnement
- ½ patate douce cuite en dés
- Grains de maïs choclo\*\* frais ou grains de maïs jaune
- Grains de maïs toastés
- Coriandre fraîche

## Préparation:

Préparer le leche de tigre. Pour ce faire, mixer tous les ingrédients au blender.

Cinq minutes avant de passer à table, recouvrir le poisson coupé en cubes de jus de citron, de sel et de piment limo\* émincé en petits dés.

Intégrer l'oignon rouge coupé en julienne et la coriandre ciselée. Verser le leche de tigre sur la préparation.

Décorer selon votre envie.

## Astuce du Chef

Avec quelques gouttes de jus de citron vert, le leche de tigre agrémenté à merveille un carpaccio de poisson. Il relèvera aussi le goût de vos fruits de mer

