

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

