

CEVICHE DE SEBASTE À LA PÉRUVIENNE

INGREDIENTS

- 500 G DE FILET DE SEBASTE
- 1 PATATE DOUCE
- 100 G GRAINS DE MAÏS SALE
- 2 BRANCHES DE CELERI
- 1 OIGNON ROUGE
- 2 CM DE GINGEMBRE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1/2 BOTTE DE CORIANDRE
- 1/2 CUILLERE A CAFE DE PIMENT
- LE JUS DE 8 CITRONS VERTS
- HUILE D'OLIVE
- 1/2 CUILLERE A CAFE DE SEL FIN
- 10 TOURS DE MOULIN A POIVRE



PREPARATION

- 1/ Versez le jus de des citrons verts dans un saladier. Ajoutez le sel & le poivre.
- 2/ Coupez en petits dés le céleri, l'ail & le gingembre épluchés. Epluchez & coupez en fines lamelles l'oignon rouge. Sortir les filets de sébaste bien froid du réfrigérateur & les couper en dés d'environ 1 cm. Ajoutez le piment & mélanger le tout à la marinade. Réservez 20 minutes au frais.
- 3/ Découpez la patate douce en dés & les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes. Egouttez.
- 4/ Répartir le ceviche dans 4 assiettes. dans un coin, placez des dés de patate douce. Terminez en ajoutant quelques grains de maïs grillés & de la coriandre ciselée.



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés