



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Ceviche de dorade sébaste

Mirabelle et grenade

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

- 500g de filet de dorade sébaste
- 20 mirabelles
- 2 citrons verts
- 1 orange
- 1 oignon rouge
- 1 grenade
- 1 piment vert
- 1 botte de coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel



PRÉPARATION

Coupez les filets de dorade sébaste en petits cubes d'environ 1,5cm. Placez-les dans un saladier.

Pressez le jus des citrons verts et de l'orange et versez sur le poisson. Mélangez. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez à nouveau. **Réservez la préparation au frais pendant 30 min.**

Émincez l'oignon rouge en fines lamelles. Émincez le piment vert en petits morceaux. Fendez la grenade en 2 et prélevez les graines. Lavez et effeuillez la coriandre fraîche.

Avant de servir, lavez les mirabelles. Coupez-les en 2 et dénoyautiez-les.

Dressez vos assiettes en répartissant la dorade sébaste marinée, les mirabelles et la grenade. Disposez ensuite les lamelles d'oignon rouge et le piment vert. Arrosez avec la marinade. Parsemer de feuilles de coriandre.

Bonne dégustation !