



CEVICHE PERUVIEN AUX FILETS DE PERCHES FRAIS MARINÉS AU CITRON VERT

INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de perches sans peau
- 2 citrons verts
- 1 citron jaune
- 1 échalote
- 1 tomate
- ¼ de botte de coriandre
- 2 piments chilis verts et rouges
- 4-5 pommes de terre pour purée
- 5-10 g de beurre
- 1,5 dl de lait ou de crème
- Sel

PRÉPARATION

Préparer une purée de pommes de terre.

Bien sécher les filets entre 2 feuilles de papier absorbant et couper en dés minuscules et mettre dans un bol en verre. Arroser avec le jus de 2 citrons verts et mélanger. Ajouter le zeste finement râpé d'un citron jaune et une échalote hachée fin. Laisser mariner à couvert au frais 30 min, au maximum 1 heure.

Sauce : peler, épépiner puis couper une tomate en petits dés, épicer à volonté avec les chilis verts et rouges coupés menus et les feuilles de coriandre hachées.

Verser la sauce sur les dés de poisson marinés, mélanger et laisser reposer encore une demi-heure à 1 heure à couvert et au frais.

Déposer une couche de purée de pommes de terre (à température ambiante) dans un cercle à pâtisserie puis le couvrir de ceviche.