

FICHE DE RECETTE

Ceviche (Pérou)

Type de recette	snack
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	1,2000 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Poisson blanc en fillet	pc	2		
Ail	g	4		
Piment	g	4		
Citron vert (jus)	pc	2		
Orange jus(facultatif)	pc	1		
Oignon rouge	pc	1		
Coriandre	pc	½		
Patate douce	pc	1		
Raisins frais				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Piler 1 gousse d'ail et 1 piment au mortier.

Ajouter 3 c.à.s de jus d'orange, 5 c.à.s de jus de citron vert, du gingembre râpé, 1 tige de citronnelle émincée (feuilles extérieures retirées), la moitié de l'oignons rouge émincé et quelques feuilles de coriandre.

Laisser mariner des cubes de cabillaud de 2 cm pendant 1 heure.

Enlever le cabillaud de la marinade (conserver la marinade) et mélanger avec la garniture.

Garniture: Patate douce cuite à l'eau, raisins frais épépinés, l'autre moitié de l'oignon rouge.

Arroser votre assiette d'un peu de marinade.



