

# 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		
Jus d'orange (facultatif)	pc	1		
Oignon rouge	pc	1		
Coriandre	pc	½		
Patate douce	pc	1		
Gingembre				
Citronnelle				
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

Piler 1 gousse d'ail et 1 piment au mortier, ajoutez 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), l' oignons rouge émincé, quelques feuilles de coriandre. Trempez des cubes de cabillaud de 2 cm dans la sauce et laissez mariner 1 heure. Enlever le poisson de la sauce et mélanger avec une garniture, la patate douce cuite à l'eau, des raisins frais épépinés, les oignons rouges, arrosez votre assiette d'un peu de marinade.



