

Ceviche de poisson blanc à la péruvienne, leche de tigre |

Recette pour 4 personnes

Description

La qualité des ingrédients seront à la base de la réussite de cette recette.

L'astuce du chef

Sorte de poissons blancs bar, (sole, mérrou, lotte, merlu, ...)

Vous pouvez remplacer le poisson blanc par de la truite ou des fruits de mer. Si vous ne trouvez pas le piment aji limo, utilisez un piment habanero.

S'il vous reste du jus, ne le jetez surtout pas! Les péruviens ont pour habitude de le boire en shooter ou en accompagnement du ceviche, allongé de Pisco.

Ingrédients

Ceviche

- 250 Gr Poisson blanc
- 6 Pincée(s) Sel
- 4 Unité(s) Lime
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche
- 100 Gr Oignon rouge
- 0.25 Unité(s) Aji Limo
- 2 Cuil. à soupe Piment Aji Amarillo
- 4 Unité(s) Glaçons

Leche de tigre

- 50 Gr Poisson blanc
- 0.50 Unité(s) Aji Limo
- 1 Cuil. à thé Gros sel
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Tige Céleri-branche
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Lime
- 2 Gr Gingembre frais

Accompagnement

- 1 Unité(s) Épis maïs
- 200 Gr Patates douces
- 6 Feuille(s) Laitue boston

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**

Mise en place

Cuire la patate douce en robe des champs (avec la peau). Ébouillantez le maïs. Récupérez le jus de lime et hachez le piment aji limo et la coriandre pour les 2 recettes, gardez-les séparés. Émincez l'oignons en lanières. Hachez l'ail et le gingembre. Émincez finement la tige de céleri branche.

Leche de tigre

Si vous n'avez pas de poisson haché, prélevez une petite quantité du poisson blanc et hachez-le

finement. Dans un cul de poule, versez le jus de lime à travers un tamis pour en retirer la pulpe. Ajoutez le piment aji limo, le poisson haché, le sel, la coriandre, le céleri, l'ail et le gingembre. Mélangez et laissez infuser au réfrigérateur 15 minutes. Versez la préparation dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une consistance liquide et homogène.

Ceviche

Soyez très minutieux dans la découpe de votre poisson. Coupez votre poisson en biais en réalisant des morceaux de 3 à 4 cm de largeur. Ceci permettant d'obtenir une cuisson homogène grâce au sel et à la lime.

Au moment d'aller manger, déposez vos morceaux de poisson dans un cul de poule, saupoudrez avec le sel, versez le jus de lime et ajoutez la coriandre, l'oignon rouge, le piment aji limo et le leche de tigre. Versez les glaçons et mélangez délicatement. Cette technique permet de refroidir votre poisson juste avant de le servir. Laissez mariner au réfrigérateur 10 minutes maximum. Rectifiez l'assaisonnement.

Accompagnement

Pelez la patate douce et coupez-la en gros cubes. Égrainez le maïs, vous pouvez le faire sauter à la poêle si vous le souhaitez. Déchirez grossièrement vos feuilles de salade.

Dressage

Dans une assiette, déposez les feuilles de salade, la patate douce et le maïs. Retirez les glaçons du ceviche et placez joliment vos morceaux de poissons ainsi que des lanières d'oignons. Recouvrez le tout avec le jus restant, et ajoutez quelques gouttes de pâte de piment aji amarillo au goût. Vous pouvez finaliser avec quelques micros pousses.

!Buen provecho!

Bon appétit!