

Ceviche de poisson blanc, Mais frit, Piment, Coriandre

Recette pour 4 personnes

Description

Ceviche, une cuisson par l'acidité, un classique revisité.

Ingrédients

Pour le ceviche

- 250 Gr Marlin bleu
- 25 Ml Jus de yuzu
- 25 Ml Jus de lime
- 25 Ml Jus d'orange
- 20 Gr Miel
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Botte(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Pour les épis de maïs

- 8 Unité(s) Jeune épis maïs
- 50 Gr Farine
- 100 Gr Eau glacée
- 1 Pointe de couteau Poudre à pâte

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour le ceviche

Mise en place:

Ciselez la coriandre, ciselez les piments. Taillez le poisson en dés réguliers.

Préparation:

Dans un bol a l'aide d'un fouet, mélangez les jus de yuzu, orange et lime, ajoutez-y le sel, le poivre et le miel a votre goût , bien mélanger, ajoutez le piment ciselé, la moitié de la coriandre ciselée et les cubes de marlin bleu puis bien mélanger. Ajoutez l'huile, bien mélanger de nouveau, couvrir d'un film alimentaire et laissez mariner au moins 30 minutes.

Pour les épis de mas

Préparation:

Dans un bol, a l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement la farine, l'eau glacée, la poudre a pâte et du sel a votre goût. Réservez au frigo.

Passez les épis de maïs dans de la farine, taper l'excédant, plongez-les dans votre mélange tempura et les frire immédiatement, servir accompagné du ceviche préalablement égoutté, parsemez du reste de coriandre, dégustez.

Bon appétit!