

Ceviche de thon ; sauce soja, gingembre et mangue, coriandre fraîche |

Recette pour 12 tapas

Description

De la fraîcheur de l'exotisme et une bonne touche asiatique compose cette entrée qui saura vous faire sourire.

L'astuce du chef

La fraîcheur du poisson est très importante dans cette recette.

Ingrédients

La sauce

- 25 Ml Jus d'orange
- 25 Ml Jus de lime
- 10 Gr Gingembre frais
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 50 Ml Sauce soya sucrée
- 25 Ml Sauce soya

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ceviche

- 500 Gr Thon frais
- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 150 Gr Oignon rouge
- 1 Botte(s) Oignon vert
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Montage finition

- 3 Branche(s) Coriandre
- 12 Pincée(s) Graines de sésame noir

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Sauce

Hachez finement le gingembre, taillez en fine rondelle le piment rouge.

Ceviche

Coupez le thon en cube de 1 x 1 cm, coupez les avocats et la mangue en tranches suffisamment épaisse. Coupez-les à nouveau, de manière à avoir des cubes. Coupez l'oignon rouge en lanières. Ciselez finement l'oignon vert

La Sauce

Réunir tous les ingrédients dans un bol, recouvrir d'un film alimentaire, placez le tout au réfrigérateur, laissez reposer durant une bonne heure.

Ceviche

Répartissez les cubes de thon dans quatre bols. Ajoutez-y les cubes d'avocat et de mangue. Ajoutez les lanières d'oignon rouge, les rondelles de piment et l'oignon vert ciselé.

Montage

Filtrez la sauce dans une fine passoire (étamine), répartissez-la dans les bols. Arrosez avec un filet d'huile d'olive, ajoutez une pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre.

Déposez ici et là des feuilles de coriandre ou des jeunes pousses et quelques graines de sésames noirs.

Bon appétit!