

Ceviche de saumon à la menthe, lait de coco aux épices



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
3 g	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
20 centilitres	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
400 g	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
5 g	Menthe lyophilisée en boîte 70 g DUCROS	~
PM	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
20 g	Sauce Chili douce en bouteille 1 L GO TAN	0185277
900 g	Saumon Label Rouge	~
PM	Fleur de sel de Guérande en sachet 500 g	0094131

Étapes de préparation

- 1 Enlever les arêtes et la peau du saumon.
- 2 Détailler des cubes de la même taille.
- 3 Mélanger tous les ingrédients avec une partie de la sauce chili, et faire mariner au frais pendant 5h environ.
- 4 Réaliser la sauce dans le bol d'un mixeur. Verser le lait de coco, le reste de la sauce chili, l'ail et le gingembre.
- 5 Mixer afin d'obtenir une sauce bien lisse.
- 6 Dresser l'assiette à votre convenance. Ajouter le lait de coco épicé et décorer de mélange de jeunes pousses et de lamelles de radis.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY