FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Ceviche de daurade aux agrumes et aux graines de coriandre citronnée

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
1	Ciboulette	~
2 pièces unitaires	Citron vert	~
0.02	Coriandre en grains en boîte de 230 g DUCROS	0010305
2 bottes	Coriandre frais	~
10 pièces unitaires	Filet de daurade royale	~
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
0.02	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
0.08	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.25	Lait de coco en brique 1 L REAL THAÏ	0196727
0.2	Oignon rouge	~
5 pièces unitaires	Pamplemousse rose	~
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003

Étapes de préparation

1. Désarêter les filets de daurade et retirer la peau, puis couper le poisson en petits dés.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. Peler les pamplemousses à vif, prélever les suprêmes et les tailler en dés.
3. Zester la peau d'un citron vert et récupérer le jus des citrons.
4. Éplucher les oignons rouges et les ciseler finement. Ainsi que la coriandre et la ciboulette.
5. Dans un bol, mélanger les dés de daurade, l'oignon rouge, le zeste du citron vert avec le jus, les segments de pamplemousse, les herbes et l'huile d'olive avec l'ail noir en petit morceaux. Assaisonner le tout de fleur de sel, de poivre noir, les grains de coriandre ainsi que le lait de coco.
6. Dans une assiette plate déposer le poisson mariné puis le napper de marinade avec de la coriandre et ciboulette dessus. Servir bien frais.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation