

# Ceviche de cabillaud au fruit de la passion et agrumes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25794	Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	10 Pièce
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	300 Gramme
	Oignons rouges	2.5 Pièce
	Olives noires	10 Pièce
	Fruit de la passion	1 Pièce
	Citron vert	1 Pièce
	Roquette	100 Gramme
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Piment niora	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la vinaigrette : mélanger l'huile d'olive, les oignons rouges finement ciselés, le fruit de la passion et le jus de citron vert. Assaisonner (sel/poivre) et mettre au frais.
- 2 Tailler le poisson en fines tranches. Déposer directement sur le plat de service.
- 3 Recouvrir au moment du service les fines tranches de chair de poisson de la vinaigrette préparée.
- 4 Déposer un toupet de roquette, segments d'orange, olives noires, et piment niora.
- 5 Assaisonner à l'envoi et servir très frais.

# Ceviche de cabillaud au fruit de la passion et agrumes

Pour tailler le poisson sans l'écraser , il est important de le travailler en phase de décongélation juste crissant.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid