

Ceviche de dorade aux agrumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
206650	Filet de dorade sébaste sans peau sans arêtes 40/150 g	700 Gramme
	Grenade	200 Gramme
	Civette	200 Gramme
	Jus d'orange	15 Centilitre
	Zeste et suprême d'orange	1 Pièce
	Zeste et suprême de citron vert et son jus	1 Pièce
	Zeste et suprême de pamplemousse	1 Pièce
	Vinaigre de riz	10 Centilitre
	Huile fumé	5 Centilitre
	Herbes, fleur de sel, poivre de Timut	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire décongeler la dorade et escaloper l'ensemble du filet. Réserver.
- 2 Préparer les agrumes en suprêmes et en zestes. Réserver.
- 3 Mettre à mariner les escalopes 1 heure avant de servir : les mettre à plat avec le vinaigre de riz, le jus d'orange et le citron vert.
- 4 Peler une grenade, réserver. Tailler la civette et l'oignon de la civette.
- 5 Effectuer le montage en alternant les agrumes et les fines tranches de dorade. Ajouter le jus de la marinade, les zestes, les graines de grenade et les herbes.
- 6 En finition : filet d'huile fumé, rectifier l'assaisonnement avec le poivre de Timut et la fleur de sel.

Ceviche de dorade aux agrumes