



Ceviche de sandre

🕒 Mise en place et préparation: env. 15 min

🕒 Laisser infuser: env. 2 h

portion (1/4): 122 kcal, lip 1 g, glu 7 g, pro 20 g

Ingrédients

pour 4 personnes

400 g de **filets de sandre** très frais

2 **citrons verts**

1 **piment mi-fort vert**

4 **abricots**

100 g de **groseilles**

quelques **pluches de coriandre**

Comment c'est fait:

1. Couper les filets de poisson en morceaux.
2. Presser le jus des citrons verts. Épépiner le piment mi-fort, couper en rouelles, mélanger avec le jus des citrons verts et le sandre, laisser mariner au moins 2 h à couvert au réfrigérateur.
3. Couper les abricots en quartiers, incorporer au poisson avec les groseilles. Répartir dessus les pluches de coriandre.

Servir avec: Baguette grillée.

Remarque: Le ceviche est une spécialité culinaire péruvienne. Les morceaux de poisson sont «cuits» par l'acidité du jus de citron vert.

Important: Les filets de sandre doivent être très frais ou, s'ils sont achetés surgelés, être apprêtés immédiatement. Un ceviche ne se garde pas.
