

CEVICHE DE CABILLAUD AU CHORIZO



4 pers

25 min

20 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour la garniture

1 chorizo
12 radis roses
1 oignon rouge
¼ de concombre
12 tomates cerises
¼ de poivron jaune
½ botte de coriandre
100 g de roquette

Pour le poisson et la marinade

400 g de cabillaud
2 citrons verts
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sel fin
4 tours de moulin à poivre noir

PRÉPARATION

POUR LA GARNITURE :

1. Pelez l'oignon et émincez-le en fines rondelles.
2. Pelez le concombre et le poivron, épépinez-les et coupez-les en petits cubes.
3. Coupez les tomates cerises en 4.
4. Coupez les radis en très fines rondelles. Ciselez la coriandre.
5. Pelez le chorizo, coupez-le en tranches d'1mm dans la longueur puis détaillez-le en petits bâtonnets très fins.

POUR LE POISSON ET LA MARINADE :

6. Coupez la chair du cabillaud en petits cubes puis réservez-les dans un saladier.
7. Zestez et pressez le jus des citrons verts puis versez le tout dans un bol avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez pour réaliser la marinade.
8. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol avec le cabillaud puis versez la marinade en enrobant bien l'ensemble.
9. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.
10. Faites reposer le tout à couvert au réfrigérateur pendant environ 20 min.
11. Pour le dressage, répartissez le ceviche dans des assiettes, ajoutez 1 tour de moulin 5 baies avant de servir bien frais avec quelques feuilles de roquette.

ASTUCE DU CHEF

“ Suivant la saison, réalisez ce ceviche avec du bar, de la dorade ou du rouget et ajoutez une petite touche exotique avec du gingembre et des dés de mangue à la place des tomates. ”