

CEVICHE DE DAURADE

piment vert et coriandre

RECETTE POUR 20 VERRINES

ÉLÉMENTS DE BASE

Filet de daurade	0.500 Kg
Citron vert	7 Pièces
Piment vert	4 Pièces
Oignon nouveau	0.200 Kg
Ail	1 Gousse
Tomate	0.200 Kg
Avocat	1 Pièce
Coriandre	1 Botte
Sel fin	PM
Poivre moulin	PM



PROGRESSION

1. Tailler les filets de daurade en petits dés. Émincer l'oignon et le piment vert. Hacher l'ail. Réunir tous ces aliments dans un cul de poule, arroser avec le jus de 6 citrons verts. Mélanger intimement, filmer et réserver au frais pendant 3 heures.

2. Monder épépiner les tomates. Tailler la chair en petits dés. Réserver.

Peler l'avocat, citronner, tailler en petits dés et réserver dans le jus de citron. Ciseler les $\frac{3}{4}$ de la botte de coriandre.

3. Mélanger intimement les préparations 1 et 2. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais encore 1 heure.

4. Dresser dans des petits verres ou dans des cuillères chinoises. Décorer avec une feuille de coriandre fraîche.

SERVIR TRÈS FRAIS

Note : Accompagner cette préparation avec des toasts ou des chips de pain de campagne.