

# Ceviche

✈️ 🇨🇷 Costa Rica

✂️ Pour 4 portions ⌚ Temps de préparation : 10min 🕒 Temps de marinade : 1h

## Ingrédients

**450 g filet de poisson blanc (mérrou, dorade, thon blanc)**

**½ tasse (80 ml) oignon rouge haché**

**2 c. table (30 ml) coriandre hachée grossièrement**

**1 poivron vert coupé en petit dés**

• **jus de citron**

**(¼ tasse + 1 c. table soit 60 ml + 15 ml)**

• **sel**

## Préparation

**1** Couper le poisson en petits cubes. Le mettre dans une assiette creuse et réserver.

**2** Dans un bol, mélanger l'oignon, la coriandre, le poivron et le jus de citron. Verser ce mélange sur le poisson.

**3** Couvrir et mettre au réfrigérateur au moins 1 heure, ou plus si l'on désire que le poisson soit plus « cuit » par le jus de citron.

**4** Ajouter le sel au moment de servir.



## Conseil

Le poisson cru doit être très frais. Le ceviche se mange la journée même; aussi n'en faites pas trop à la fois. Vous pouvez le servir dans une assiette de verdure croustillante, arrosez-le d'un filet d'huile d'olive et ajoutez au plat des tranches de tomates, de l'avocat, de la mangue et des feuilles de coriandre.

Le ceviche peut aussi se servir dans un taco. Préparez-le alors à la dernière minute, sinon il sera détrempé.

Ceux qui aiment le poisson picante ajouteront un piment haché finement et en quantité suffisante à l'étape 2.



Recette de l'explorateur  
Richard-Olivier Jeanson