



Ceviche de poisson à la clémentine de Corse et sa fraîcheur verte

Temps de préparation : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 Clémentines de Corse
- 300 g de poisson blanc bien frais en filet (type cabillaud)
- 1 tige de citronnelle
- 2 tiges de ciboule
- Le jus d'1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 avocat
- Sel & poivre

1. Après avoir découpé un chapeau, prélevez la chair des Clémentines de Corse et conservez l'écorce entière. Retirez les peaux blanches et conservez la pulpe du fruit.
2. Coupez-les en deux.

3. Émincez la citronnelle et la ciboule.
4. Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et découpez la chair en petits dés.

Dressage

1. Détaillez les filets de poisson en cubes.
2. Dans un plat, rassemblez les cubes de poisson, la citronnelle, la ciboule, l'avocat et les quartiers de clémentine.
3. Arrosez avec le jus du citron vert et saupoudrez de graines de sésame.
4. Salez et poivrez. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez.
5. Faites mariner au frais pendant 15 minutes.
6. Servez pourquoi pas dans les coques des fruits évidés.

Le petit conseil

Si vous souhaitez concilier silhouette et belle assiette, le ceviche est une recette idéale. Notez que les poissons à chair ferme (lotte, merlu, cabillaud) doivent mariner deux fois plus longtemps que ceux à chair mi-ferme comme la daurade, le flétan, la sole, le thon et le saumon, ou les poissons à chair tendre (mulet, merlan, maquereau, etc.).

© Clémentine de Corse