



Ceviche de loup de mer – Lubina Clásico
La recette de Sanjay Dwivedi, chef du restaurant Coya Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 filets de bar levés
- 6 citrons (en jus)
- 125 ml de bouillon de poisson
- ½ oignon blanc (pelé)
- ½ tête de céleri
- 1 bulbe d'ail
- 1 Aji Lemon (piment chaud au citron)
- ½ bouquet de coriandre (garder 10 feuilles de côté)
- 5 g de gingembre
- 125 g de patate douce
- 1 anis étoilé
- 100 g de maïs blanc péruvien
- ½ long piment rouge (épépiné, haché finement)
- ½ oignon rouge (finement tranché)

1. Pour faire le «Leche de Tigre», mixer oignon blanc, céleri, ail, aji limo, coriandre, gingembre dans un blender avec le bouillon de poisson. C'est juste pour casser les légumes - pas pour les réduire en purée. L'idée est de libérer la saveur des légumes dans le bouillon de poisson. Passez le mélange au tamis, puis ajoutez un peu de jus de citron et de sel. Réserver au réfrigérateur.
2. Couper les patates douces en petits cubes de 1 cm. Ensuite, dans une casserole, ajoutez 1 litre d'eau, les patates douces coupées en dés et l'anis étoilé. Porter doucement à ébullition et cuire la patate douce pendant 5 minutes ou jusqu'à cuisson. Une fois prêts, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée et mettez-les de côté.
3. Blanchir le maïs péruvien pendant 10 minutes dans de l'eau salée. Une fois cuits, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée et mettez de côté.
4. Au moment de servir, coupez votre bar en cubes de 2 cm. Assaisonnez-le avec du sel et le jus de 1 citron vert. Ajoutez ensuite votre «Leche de Tigre» et mélangez bien. Assaisonner selon l'envie.
5. Ajoutez maintenant les patates douces, le maïs péruvien, la coriandre hachée et les piments rouges. Bien mélanger et laisser mariner pendant plus d'une minute. Terminer avec des oignons rouges finement tranchés.

Astuces du chef

Le bar peut être remplacé par du saumon, de la dorade, des pétoncles ou des crevettes.

L'Aji Limo peut être remplacé par votre piment préféré.

Le maïs blanc péruvien peut être omis ou en saison - utilisez du maïs sucré.

Les étapes 1 à 3 peuvent être effectuées à l'avance.

Restaurant Coya Paris

83-85 rue du Bac

Paris VIIe

© Angel Court-David Griffen