



## Ceviche de saumon et thon sur crackers

Temps de préparation : 20 min

Temps de marinade : 30 min

Recette pour 6 personnes

### Ingédients

- 350 g de saumon
- 250 g de thon
- 2 citrons verts
- 80 g de poivrons marinés à l'huile
- 2 tomates de couleurs
- 1 ciboule
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 1 paquet de crackers
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Quelques gouttes de tabasco
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Rincer, éponger et couper le poisson en petits dés.
2. Zester et presser les citrons verts.
3. Egoutter légèrement les poivrons marinés, les couper en petits morceaux.
4. Laver, peler et épépiner les tomates. Les tailler en petits dés.
5. Emincer finement la ciboule.
6. Ciseler finement la coriandre.
7. Dans un saladier, mélanger les poissons, la ciboule, les zestes et le jus de citron vert. Ajouter l'huile d'olive, le tabasco, le piment, la coriandre ciselée et les légumes. Mélanger bien. Laisser mariner pendant environ 30 minutes en mélangeant de temps en temps. Répartir le ceviche sur des crackers.
8. Déguster sans plus attendre avec une bière de Printemps bien fraîche !

© Amélie Roche pour [Brasseurs de France](#)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.