



Ceviche de cabillaud au pamplemousse de Floride et lait de coco
Une recette de Johanna Le Pape, Chef pâtissière bien-être et Championne du Monde des Arts Sucrés

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de macération : 1 nuit

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le ceviche de cabillaud

- 300 g de cabillaud

Pour la marinade de pamplemousse de Floride et lait de coco

- 2 pamplemousses de Floride pour en extraire le jus
- 2 pamplemousses de Floride pour en extraire les zestes
- 300 g de lait de coco
- 5 g de gingembre
- 5 g de piment d'Espelette
- 5 branches de coriandre
- 1 pincée de sel
- 2 tours de moulin à poivre de Timut

Pour la bille de pamplemousse de Floride

- 200 g de jus de pamplemousse de Floride
- ½ pamplemousse de Floride pour en extraire les zestes
- 2 tours de moulin à poivre de Timut
- 250 g de gelée végétale
- 25 g de sucre

- 12 g d'eau

Pour les tuiles salées au pavot

- 1 blanc d'œuf
- 50 ml de farine
- 25 ml d'huile
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de graines de pavot

Ceviche de cabillaud

1. Réaliser de fines lamelles de cabillaud.

Marinade de pamplemousse de Floride et lait de coco

2. Mélanger l'ensemble des ingrédients.
3. Laisser macérer le ceviche de cabillaud 12h au réfrigérateur.

Bille de pamplemousse de Floride

1. Dans une casserole, chauffer l'eau.
2. Mélanger le sucre et la gelée végétale.
3. Verser le mélange dans la casserole et porter le tout à ébullition.
4. Réserver au réfrigérateur.
5. Mélanger le jus, les zestes de pamplemousses de Floride et le poivre de Timut.
6. Verser dans un moule demi-sphère et congeler.

Tuile salée au pavot

1. Préchauffer le four sans la grille, à 180°C ou Th6.
2. Verser tous les ingrédients dans l'ordre dans un saladier et mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. Déposer des petits tas (5 g environ) sur la feuille de cuisson posée sur la grille froide du four.
3. Etaler avec le dos d'une cuillère pour former des tuiles très fines et faire cuire pendant 20 minutes.
4. Disposer le tout dans une assiette, puis pour terminer décorer l'assiette avec quelques feuilles de coriandre.

