



Ceviche de bar aux fraises et au beaufort

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : jusqu'à 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de filets épais de bar très frais, sans peau ni arêtes
- 100 g de beaufort
- 4 citrons verts
- 12 fraises
- 1/2 oignon rouge
- 4 branches de coriandre
- 1/2 piment
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

1. Découpez la chair du poisson en cubes de 2 cm environ. Mettez-les dans un saladier, salez et mélangez.
2. Émincez l'oignon rouge, hachez la coriandre. Retirez les graines du piment et découpez-le en tout petits morceaux. Coupez les fraises et le beaufort en dés.
3. Pressez les citrons verts, versez le jus sur le poisson, ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Laissez reposer quelques minutes, puis servez.

Astuces : Vous pouvez remplacer le bar par une dorade. Laissez le ceviche reposer de 2 à 15 minutes suivant que vous aimez le poisson plus ou moins « cuit » par le jus de citron.