



## Ceviche aux deux poissons à la sauce yaourt et aux dés de patate douce

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de marinade : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 500 g de poissons frais (cabillaud et saumon par exemple)
- 3 citrons verts
- 1 pointe de Tabasco
- 1 oignon rouge
- Quelques brins de coriandre
- 1 cm de gingembre frais
- 1 épi de maïs grillé
- 1 patate douce
- Sel et poivre du moulin

### *Pour la sauce yaourt*

- 1 yaourt nature
- 1 c. à café de moutarde
- 2 citrons verts
- Poivre du moulin

1. Préparer la sauce au yaourt. Zester et presser les citrons verts. Eplucher et tailler l'oignon rouge en lamelles. Mélanger un yaourt aux zestes et jus de

citron. Ajouter la coriandre, la moutarde et les lamelles d'oignon. Réserver au frais.

2. Tailler les poissons en cubes et les arroser des jus de citrons verts. Presser le gingembre, ajouter une pointe de Tabasco, saler et poivrer et mélanger. Laisser mariner au frais pendant au moins 30 minutes.
3. Eplucher la patate douce et la couper en dés. La faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Laisser refroidir.
4. Servir votre ceviche bien frais accompagné des dés de patate douce, de tranches de maïs grillé. Arroser de sauce au yaourt, mélanger et parsemer de coriandre finement ciselée juste avant de servir.