



Ceviche de cabillaud au lait de coco, à la banane et à la grenade

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de repos : 4h30

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 bananes
- 800 g de dos de cabillaud bien frais
- 6 citrons verts
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment rouge
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 150 ml de lait de coco
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grenade
- Sel
- Poivre du moulin

1. Presser le jus des citrons verts et le réserver.
2. Dans un récipient creux, émincer les oignons, l'ail, ainsi que le piment rouge,

en prenant soin de bien en retirer les pépins. Verser le jus des citrons, puis saler et poivrer. Rincer et ciseler la moitié de la coriandre, avant de l'ajouter à la préparation.

3. Découper le cabillaud en dés d'environ 1 cm et les déposer dans la marinade. Bien mélanger, afin de recouvrir tout le poisson et filmer la préparation. Réserver au frais pendant 4 heures.
4. Égoutter le poisson, puis le verser dans un second récipient. Ajouter le lait de coco, l'huile d'olive et la moitié de la marinade. Éplucher la banane et la découper en rondelles. Découper la grenade en deux et prélever les grains. Ajouter les deux fruits et mélanger délicatement.
5. Parsemer généreusement de coriandre ciselée et placer le tout au frais pendant 30 minutes supplémentaires.