



Ceviche de céleri-rave et concombre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 10 min

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1/4 de céleri-rave
- 1/4 de concombre
- 5 cm de gingembre frais (râpé)
- 1 c à soupe de Drinking Vinegar Pomme Lima
- 1 c à café de Spice Wasabi Kale Lima
- 1/2 oignon rouge
- 10 feuilles de coriandre
- 1 c à café de piment concassé
- Tortilla Chips Lima
- 1 jus de citron vert

1. Avant de commencer, épluchez le céleri-rave. Utilisez une mandoline ou un épluche-légumes pour couper le céleri-rave et le concombre en tranches très fines que vous mettrez dans une assiette creuse.

2. Préparez une marinade pour les légumes. Mélangez le jus de citron vert avec le « drinking vinegar » et le gingembre râpé. Arrosez les légumes avec la marinade et laissez reposer 10 minutes. Les légumes vont « cuire » sous l'action du jus acide. Pendant ce temps, coupez l'oignon rouge en demi-rondelles.
3. Dressage : disposez les légumes marinés sur une assiette plate. Saupoudrez le Spice Wasabi kale Lima par-dessus. Terminez avec l'oignon rouge, quelques feuilles de coriandre et le piment concassé. Servez en apéritif ou en entrée avec des chips tortillas.