

DUO DE POISSON EN CEVICHE

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

200g de filet de loup des Caraïbes
200g de filet de daurade
2 citrons verts
4 piments végétariens épépinés
Quelques gouttes de piment confit
4 branches de persil
3 oignons pays
10g de gingembre
2 tomates épépinées
½ mangue verte
1 orange sanguine ou pamplemousse

Préparation

Peler l'orange à vif et prélever les suprêmes.
Les couper en 3.
Hacher finement les piments végétariens.
Hacher finement le persil et l'oignon pays.
Râper finement le gingembre.
Couper les tomates et la mangue en dés.
Détailler les filets de poisson en petits dés.
Assaisonner le poisson au sel, poivre et le jus des deux citrons.
Ajouter tous les ingrédients et mélanger.
Entreposer au réfrigérateur 20 minutes avant de servir

Environ **5,50€** 
PAR PERSONNE