

LES RECETTES DES CHEFS

CEVICHE DE POISSON BLANC, PASSION ET AVOCAT

PAR MARIA RODRIGUEZ

DU RESTAURANT LA VOLIÈRE AU CHÂTEAU D'AINAY-LE-VIEIL

Ingrédients pour 5 personnes

- 800g de poisson blanc (filet de daurade, filet de bar ou dos de cabillaud)
- 3 oignons rouges
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 8 citrons verts
- 2 citrons jaunes
- 2 fruits de la passion
- 1 avocat
- 3 cuillères à café de pâte d'aji amarillo
- 3 grosses patates douces
- Huile d'olive
- Sel
- Maïs mote

Préparation de la purée de patate douce :

Pelez et coupez les patates douces en morceaux.

Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Egouttez-les et écrasez-les en purée avec un filet d'huile d'olive.

Assaisonnez avec du sel selon votre goût.

Laissez refroidir ou réservez au réfrigérateur.

Préparation du ceviche :

Assurez-vous que les filets de poisson soient bien désarêtés et retirez la peau.

Coupez-les en fines tranches.

Emincez finement les oignons rouges.

Ciselez la coriandre fraîche.

Dans un bol, mélangez le jus de citron vert; le jus de citron jaune, la pulpe de fruit de la passion et la pâte d'aji amarillo.

Ajoutez le poisson, l'oignon émincé, la coriandre ciselée et le sel dans le bol.

Mélangez délicatement pour enrober le poisson de marinade.

Dressage :

Disposez une portion de purée de patate douce au centre de chaque assiette.

A l'aide d'une cuillère, déposez le ceviche sur la purée et ajoutez quelques petits cubes d'avocat.

Décorez avec quelques feuilles de coriandre fraîche et le maïs.

Servez immédiatement et dégustez ce plat frais et savoureux.



Ce ceviche reflète l'inspiration exotique et la créativité de la cheffe Maria Rodriguez, qui aime fusionner des produits locaux avec les saveurs latino-américaines.