



Toque & Tablier



### Ceviche de daurade à l'exotique

**Pour 4 personnes.**  
**Préparation 20 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez préparer ce ceviche en avance mais pas plus de 45 minutes avant. Le citron pourrait trop cuire la daurade

### Ma liste de courses... Chez

Mes quantités sont indiquées pour constituer une entrée. Si vous faites ce ceviche en plat principal, doublez les proportions.

#### Le poissonnier :

- 500 g de daurade levée en filet et peau ôtée par votre si gentil poissonnier

#### L'épicier :

- 20 cl de lait de coco
- 1 cuillère à café de baies roses
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité
- De la fleur de sel et du poivre

#### Le primeur :

- 2 cuillères à soupe bombées d'aneth ciselée
- Le jus d'un citron vert

1. Ciselez l'aneth.
2. Versez la marinade dans un grand sac de congélation zippé : le lait de coco, l'aneth ciselée, les baies roses, le jus de citron, l'huile d'olive (sauf quelques gouttes pour la finition), le poivre **mais pas le sel**. Mélangez et gardez le sac ouvert près de vous.
3. Découpons la daurade comme si nous voulions faire des sashimi. Pour cela, vous avez besoin d'une grande lame de couteau non dentelée. Sur une planche à découper,

séparer chaque filet en 2 dans le sens de la longueur (cette séparation est pré-faite par le poissonnier grâce à sa préparation). Commencez à découper par découper la partie située près de la queue (elle est plus étroite). Comme sur la photo, posez 2 doigts dessus et coupez un mince morceau. Pour ce faire, posez votre lame de couteau non à plat sur la daurade mais légèrement en biais, vous allez voir, c'est très simple !



Cela n'a aucune importance si tous les morceaux n'ont pas la même taille. Mettez chaque morceau de daurade dans le sac de congélation. Il faut que tous les morceaux de daurade soient bien imprégnés, videz légèrement l'air et fermez bien le sac et réservez-le à plat dans le réfrigérateur pour 45 minutes.

Disposez le ceviche avec sa marinade dans un grand plat ou des assiettes séparées. Versez de la fleur de sel dessus, quelques gouttes d'huile d'olive et envoyez !