



# CEVICHE DE SANDRE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

## Ingrédients pour le sandre

1 filet de sandre sans peau  
20 g de sel  
1 dl d'eau glacée

## Ingrédients pour le ceviche

5 citrons verts  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
4 g de coriandre  
1 morceau de gingembre

## Ingrédients pour les radis

10 radis  
Sel

## Ingrédients pour les

**pommes**  
2 pommes  
Sel

## Ingrédients pour les tubercules d'oca du Pérou

200 g de tubercules d'oca  
20 g d'huile de colza  
20 g d'eau  
2 g de sel

## Ingrédients pour l'huile de coriandre

200 g de coriandre  
200 g d'huile de tournesol

## Ingrédients pour la garniture

Pousses de radis  
Feuilles de coriandre  
Pointes d'aneth  
Échalotes de la marinade du ceviche

### Préparation du sandre

Couper le sandre en petits morceaux, saler et laisser reposer pendant 1 heure.

### Préparation du ceviche

Presser les citrons verts. Couper le reste des ingrédients en petits morceaux et les ajouter au jus de citron vert. Laisser infuser pendant au moins 1 heure.

### Préparation des radis

Couper finement les radis et les mettre dans de l'eau glacée pendant 10 minutes. Assaisonner avec du sel avant de servir.



### **Préparation des pommes**

Trancher finement les pommes et en retirer le trognon. Ajouter au ceviche. Assaisonner également avec du sel avant de servir.

### **Préparation des tubercules d'oca du Pérou**

Bien laver les tubercules d'oca et les mettre sous vide avec l'eau, l'huile et le sel. Cuire sous vide pendant env. 20 minutes à 85 °C. Tremper dans de l'eau glacée. Sortir de la poche et couper en tranches.

### **Préparation de l'huile de coriandre**

Mixer le tout pendant 8 minutes à 50 °C dans un Thermomix au niveau le plus élevé. Égoutter à l'aide d'un Superbag ou d'un torchon. Séparer l'huile du liquide.

### **Conseil**

Servir garni des pousses de radis, des feuilles de coriandre, des pointes d'aneth et des échalotes de la marinade de ceviche.

### **Niveau de cuisson**

Avec préchauffage

Tubercules d'oca, 20 minutes | Cuisson à 85 °C

Huile de coriandre, 8 minutes | Cuisson à 50 °C