



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