Ceviche de noix de Saint-Jacques au fenouil et à l'huile de citron

Rezept für 4

Ingrédients Ceviche
300 g de noix de Saint-Jacques fraîches
1 gros citron non traité, jus et zeste râpé fin
1 pincée de curcuma en poudre
1 cc de sel
1 fenouil, épluché et coupé en dés
2 oignons botte, coupés en petits dés
1 piment vert, coupé en petits dés
3 cs d'huile de citron
1 dl de lait de coco
1 cs de zestes de citron confits
Fleurs de souci jaunes pour décorer (selon les goûts, si disponibles)

Ingrédients Huile de citron
3 dl d'huile d'olive
3 citrons non traités

Ingrédients Zestes de citron confits
6 citrons non traités
100 ml de porto blanc
140 g de sucre
2 pincées de curcuma

Préparation Ceviche
Couper les noix de Saint-Jacques en dés de 1 x 1 cm. Bien mélanger les autres ingrédients et les verser dans un saladier avec les noix de Saint-Jacques. Ajouter un peu d'huile de citron et parsemer le tout de zestes de citron et de fleurs de souci.

Préparation Huile de citron
Bien laver les citrons et les essuyer. Prélever des zestes très fins à l'aide d'un économe et les mettre dans un bocal. Réchauffer légèrement l'huile et l'ajouter aux zestes. Laisser reposer pendant deux semaines en retournant le bocal quotidiennement. Passer l'huile et recommencer l'opération avec trois autres citrons. Conseil L'huile de citron maison peut être remplacée par de l'huile d'olive normale avec des zestes de citron râpés pour aromatiser.

Zug, May 2019

Zubereitung Eingelegte Zitronenzesten

Prélever les zestes des citrons et les couper en fines lamelles. Porter le porto à ébullition avec le sucre et le curcuma, ajouter le jus d'un citron et réduire jusqu'à obtention d'un sirop. Blanchir les lamelles de citron puis les passer sous l'eau froide. Les arroser de sirop puis laisser reposer pendant au moins 12 heures. Grâce à leur arôme aigre-doux, les zestes accompagnent à merveille le poisson et la volaille. Mais leur piquant se marie aussi très bien avec les salades et les plats à base de riz et de pâtes. Il est recommandé (et plaisant) de couper les zestes en lamelles très fines. Le résultat n'en sera que plus beau.

Anrichten

À la vidéo!