

CEVICHE DE HOMARD



INGRÉDIENTS

10 

- 3 gros homard de 800/900 g ou 5 petits de 450 g
- 3 citron
- 3 orange
- 3 citron vert
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 5 tiges d'oignon de printemps
- 13 g de poignée de coriandre
- cresson, salade et légumes aigres-doux pour la garniture
- 40 g de riz sauvage soufflé
- mayo au curry et chili
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le vert de l'oignon de printemps en petites rondelles et hacher le reste finement. Râper le citron et l'orange et les presser. Mélanger avec la purée de piment rouge. Saler et poivrer. Porter une casserole d'eau à ébullition et faire cuire les petits homards 1 minute ou un gros homard 2 minutes. Retirer la chair des pattes de homard, de la queue et de la carapace et faire refroidir au réfrigérateur. Couper la chair en tranches. Poser les tranches de homard dans un plat profond/assiette creuse, verser de la marinade de ceviche. Laisser mijoter 10-15 minutes. Garnir de coriandre, salade, sauce aigre-douce, riz et cresson et un peu de kerrie et de mayonnaise pimentée.