

CEVICHE DE MAQUEREAU À LA GRENADÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10

Pour le ceviche

- 10 filets de maquereau
- 3 kiwi
- 3 barquette de mizuna
- 1 concombre
- cresson

Pour la marinade

- 5 citrons verts
- 3 orange
- 1 grenade
- 1 pomme verte
- 15 g de purée de coriandre Bresc
- 3 échalote
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Râper les citrons verts et l'orange et presser le jus. Mélanger le gingembre, la citronnelle et le poivre. Couper la grenade et retirer les pépins. Émincer l'échalote très finement et couper la pomme en fine brunoise. Mélanger tout ensemble. Poser le poisson dans la marinade du ceviche mais réserver un peu de marinade. Laisser mariner au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Éplucher le kiwi et le concombre et couper en petits dés. Retirer le poisson de la marinade. Dresser le poisson dans une assiette creuse et verser un peu de garniture de la marinade dans l'assiette. Garnir de dés de kiwi et de concombre et arroser d'un peu de marinade du ceviche (lait tigré). Garnir de cresson et de mizuna.