

Ceviche de turbot à l'avocat, mangue et pamplemousse



2 portions

Préparation

1. Couper le filet de turbot en fine longue tranche et les déposer dans un plat peu profond.
2. Utiliser le zeste de deux limes et presser toutes les limes pour extraire le jus et le verser sur le poisson.
3. Ajouter l'échalote, le jalapeno, la coriandre, l'huile d'olive et un peu de sel. Couvrir d'une pellicule plastique et placer au réfrigérateur 45 minutes.

Ingrédients

- 600 g filet de turbot frais (idéalement épais)
- 6 limes
- 1 piment jalapeno coupé en petits dés
- 1 échalote ciselée
- 4 c. à soupe de coriandre fraîchement hachée
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel (au goût)
- 6 c. à soupe de poivre rose moulu
- ½ pamplemousse défait en petits morceaux (effiloché)
- 2 avocats coupés en lanières
- 1 mangue coupée en lanières

Astuce

Pour obtenir de belles tranches de carpaccio, choisissez un filet de turbot d'une bonne épaisseur. Aiguiser bien votre couteau. Couper de fines tranches d'environ 3 mm.

Crédit

Max L'Affamé

Ceviche de turbot à l'avocat, mangue et pamplemousse

4. Couper la mangue et les avocats en tranches.
5. Dans une assiette, alterner les tranches de poisson avec les avocats et la mangue.
6. Saupoudrer de poivre rose moulu, ajouter des morceaux de pamplemousse effiloché, de la coriandre et terminer avec un filet d'huile d'olive.