

13 décembre 2013

Ceviche (Pérou)

Pour 1 kg de poisson (dos de cabillaud, daurade, lieu noir) :

- ♦ 12 citrons verts
- ♦ 2 oignons rouges
- ♦ Un bout de racine de gingembre
- ♦ Des piments oiseaux
- ♦ Quelques crevettes
- ♦ 1 bon kilo de patates douces.

Laver et couper le poisson en petits bouts

Peler et couper les oignons rouges en fines rondelles.

Laver les oignons au sel et à l'eau.

Presser les citrons verts

Décortiquer les crevettes et les ajouter au poisson

Verser le jus de citron sur le poisson, un filet de vinaigre.

Saler, poivrer

Recouvrir des oignons égouttés, ajouter les piments et le gingembre râpé.

Un filet d'huile en dernier

Laisser mariner au moins 2 heures.

Pendant ce temps, mettre les patates douces à cuire dans de l'eau bouillante non salée, au moins 20 minutes.

Peler les patates douces après cuisson.

Déguster ensemble.

Participants:

Emperatriz

Philippe

Jean-Pierre

Fatima

Suzanne

Khokha

Ouarda

Françoise

