

Ceviche Péruvien

Cuisine du monde / plat

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
2-4



Prix
\$\$



Préparation
20min



Cuisson
0min

Au leche de tigre

Holà! On voyage aujourd'hui au Pérou avec un de leur plat le plus emblématique: le ceviche! Il existe des variations de ce plat dans toute l'Amérique du Sud, mais c'est le péruvien auquel on pense le plus en Europe. On le cuisine ici de manière traditionnelle, c'est-à-dire servie avec un leche de tigre, une sauce à base de jus de citron vert, fumet de poisson et aromates. Il existe aussi des versions de cette sauce avec du lait de coco, c'est aussi délicieux, mais cela enlève un peu de fraîcheur au ceviche à mon goût. Au Pérou, on utilise 2 types de piments : l'aji limo, jaune et fort et le piment rocoto, doux et épicé. Comme ils sont difficiles à trouver ici, on peut remplacer le premier par de la habanero et le second par du poivron. Ce plat est généralement accompagné de patate douce ou de manioc cuit à la vapeur et de cancha, le maïs grillé péruvien.

Liste des ingrédients

Pour le leche de tigre

8 cl. de fumet de poisson froid

4 citron verts

1/4 d'oignon rouge

4 branches de coriandre fraîche

1/2 piment habanero (plus ou moins selon ta résistance) ou 1 piment aji limo

1 gousse d'ail

20 g. du poisson que tu utilises dans le ceviche

Pour le ceviche

400 g. de poisson blanc à chair ferme (cabillaud, flétan, mahi mahi, daurade...)

1 petit oignon rouge

1/2 bouquet de coriandre

1/4 de poivron ou 1 piment rocoto

Poivre blanc

sel

Étapes de préparation

1

Pour le leche de tigre, coupe grossièrement l'oignon, l'ail et le piment (enlève les graines pour moins de puissance). Presse les citrons pour recueillir le jus.



2

Mélange tous les ingrédients dans un saladier, écrase grossièrement le tout et laisse mariner environ 10 minutes. Il est aussi possible de mixer grossièrement tous les ingrédients ensemble puis de filtrer le leche à la passoire fine.



3

Pour le ceviche, coupe le poisson en gros cubes de 2 à 4 cm puis fais-les tremper dans un saladier d'eau fraîche généreusement salée environ 5 minutes.



4

Détaille l'oignon en fines lamelles et rince-les 2-3 fois sous l'eau froide pour enlever un peu de sa force. Détaille le poivron en petits cubes.



5

Égoutte le poisson, dresse dans une assiette creuse, ajoute les oignons, le poivron et la coriandre. Verse le leche sur le ceviche et déguste sans attendre. Bon app'

