



## COMME UN CEVICHE DE DAURADE AU GINGEMBRE ET CEBETTES

Temps de préparation : 30 mn

Nombre de personne : 2

### LES INGRÉDIENTS

- 2 filets de daurade

#### Pour la marinade

- 5 cl huile d'olive de Nice
- 1 pincée de piment doux en poudre
- 1/4 de zeste citron non traité
- 1/4 de zeste d'orange
- 1 pincée de sel fin
- 5 g de gingembre frais
- 1 jus de citron frais pressé
- 1/2 jus d'orange frais pressé

#### Pour la finition

- 2 cébette
- 2 radis
- 1 brin de coriandre

## LA RECETTE

Râper le gingembre et les zestes d'agrumes très finement.

Presser le jus des agrumes, y ajouter l'huile, les zestes, le piment et le sel.

Mélanger tous les ingrédients, gardez au frais.

Émincer très finement et en biseau les cébettes et les radis. Les mettre à tremper dans un bol d'eau froide. Lavez et effeuillez la coriandre et réservez le tout au frais.

Emincer le poisson à l'horizontale, en fines lamelles et le disposer sur les assiettes. Filmer et réserver au frais.

Un quart d'heure avant de servir égoutter les cébettes et les radis.

Sortir les assiettes, ôter le film et verser la marinade de manière à ce qu'elle assaisonne la chair du poisson. Saler et poivrer.

Répartir les cébettes sur le poisson, recouvrir de feuilles de coriandre et de lamelles de radis.

Déguster très frais.

