

TACOS AU CEVICHE DE BAR (CHEVICHE GUEVARA)



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 galettes de maïs (ou de blé) / 1 échalote / 500 g de filets de bar (ou loup)
2 tiges de ciboule / 1 radis noir et 1 betterave (+ betterave multicolore)
10 cl de lait de coco / 3 citrons verts
2 cm de gingembre frais / 1 pincée de piment d'espelette
1 carotte / 1/2 botte de coriandre
1/2 oignon rouge / 2 cuillères à soupe de graines de grenade
Fleur de sel / poivre

Préparation :

- ① Coupez les filets de bar en petits dés.
- ② Dans un gros saladier, mélangez le jus ainsi que les zestes de 2 citrons verts.
- ③ Rappez quelques morceaux de gingembre frais.
- ④ Coupez en fines rondelles les tiges de ciboule et ajoutez à la préparation.
- ⑤ Ajoutez les 10 cl de lait de coco, l'échalote finement coupée, une pincée de fleur de sel et de piment d'espelette, la coriandre hâchée (ou ciselée), l'oignon rouge finement coupé, et laissez reposer entre 6 heures et une demi-journée.
- ⑥ Coupez à la mandoline les betteraves, les radis et la carotte.
- ⑦ Au moment de servir le tacos, déposez quelques cuillères à café de ceviche (en évitant au maximum le jus) sur la galette de maïs (ou de blé) et ajoutez en décoration les graines de grenade et quelques rondelles de betteraves, radis et carotte.

Bon appétit !