

Ceviche de mullet au piment



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350g de filets de mullet
- 15 cL de jus de citron vert
- Piment
- Cébette ciselée
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Copeaux de cœur de palmier
- Copeaux de radis
- Croûtons de pain de mie



Source : www.mrgoodfish.com

DURÉE TOTALE : 15 MIN

– RECETTE :

- Tailler les filets de mullet en cubes et les faire tremper dans le jus de citron vert pendant 6 minutes.
- Égoutter et ajouter le piment, la cébette ciselée, l'huile d'olive et la fleur de sel.
- Mélanger les copeaux de cœur de palmier et de radis avec les filets de mullet.
- Avant de servir, ajouter les croûtons de pain de mie.
- Bonne dégustation !

Recette proposée par Marcel RAVIN, chef du Monte-Carlo Bay Hotel

