

## Le ceviche

Recette de poisson cru préparée dans une marinade de citron, est un classique péruvien. Le secret d'un ceviche réside dans la qualité du poisson. Celui-ci doit être d'une fraîcheur inégalée. N'hésitez pas à expérimenter avec des poissons tels que chinchard, merlan, barbue, bar, loup de mer, rouget barbet ou sole. Les poissons plus fermes doivent mariner un peu plus longtemps. Vous pouvez opter également pour des noix de Saint-Jacques, des scampis ou des crevettes.

Il existe également des types de ceviche où les ingrédients de base (poisson ou fruit de mer) ne sont pas crus.

### Exemple : équateur

Le ceviche est préparé à base de poissons ou fruits de mer (coquillages, crustacés). Ceux-ci sont cuits avant d'être incorporés dans la marinade légèrement acidulée, accompagnés d'oignons, de tomates et de coriandre. Le plat est servi comme une soupe froide, en entrée et accompagné de chips ou de pop-corn salé.

### Ceviche Minute

*Optez pour un poisson tendre à ferme au choix. Coupez-le en petits dés afin qu'il s'imprègne plus facilement du jus de citron (1 jaune ou 2 verts). Si vous n'aimez pas l'acidité, vous pouvez adoucir la marinade avec du jus d'orange ou de pamplemousse. Les poissons plus fermes, comme le loup de mer, doivent mariner pendant 10 à 15 minutes, alors qu'un délai de 5 minutes suffit pour un poisson tendre ex : le merlan.*

### Finition

*Au choix à base de coriandre, d'oignon rouge, de radis, de pommes, d'avocats, d'ail ou de baies rouges, de sureau.*

*N'assaisonnez qu'à la fin avec du poivre frais du moulin, afin d'éviter que le poisson ne devienne amer.*

*Servez avec un accompagnement plus sucré, comme du maïs, banane Plantain, des pommes de terre douces ou des dés de citrouille ou de mangue fraîche.*