

Ceviche de Saint-Pierre à la vanille Mousseline d'avocat grillé et coriandre



Ingrédients pour 6 personnes

500g de filet de Saint-Pierre, sel, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, 3 cuillères de lait de coco

Pour le condiment :

2 oignons rouges, un doigt de gingembre, piment, le zeste d'un citron vert taillé en fine julienne, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, assaisonnement

Pour la garniture :

3 tomates vertes, 2 citrons verts, sel, huile d'olive

Pour la purée d'avocats :

3 avocats, 2 bottes de coriandre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, sel

Décoration :

Fleurs, fines herbes et quartiers de citron vert

Le condiment :

Couper les oignons en dés de 5mm. Les faire suer à l'huile d'olive avec les zestes de citron verts, le gingembre râpé, le piment, sel, sucre et un filet d'huile d'olive. Lorsque les oignons sont tendres, déglacer avec un bon trait de vinaigre balsamique blanc et laisser réduire à sec.

La garniture :

Couper les tomates en dés de 8mm. Peler à vif les citrons verts et prélever les suprêmes. Couper en 3 et ajouter aux dés de tomate. Assaisonner de sel et d'huile d'olive.

Le ceviche :

Couper les filets de saint-pierre en dés de 5mm. Les assaisonner de sel, d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre balsamique blanc. Lier le tout avec le lait de coco

La purée d'avocat :

Couper les avocats en 4 et retirer le noyau et la peau. Les faire colorer sur une face dans une poêle et un trait d'huile d'olive. Laisser refroidir avant de mixer avec la coriandre, une pincée de sel et un trait de vinaigre balsamique blanc.

Dressage :

Dans une assiette blanche creuse répartir au fond la purée d'avocat. Poser dessus le ceviche puis la garniture. Finir avec le condiment. Décorer d'un quartier de citron vert et de quelques fleurs et herbes.