

Ceviche de daurade - 4 pers

Spécialité latino à base de daurade crue marinée aux agrumes, aux épices et aux fruits de la passion.



Mise en place

4 Filets de dorade
 1 sachet de Taco'Mix.
 10 Radis roses
 1 Fenouil
 1 Oignon rouge
 2 Oranges
 2 Citrons verts
 1 Citron jaune
 2 Fruits de la passion
 3 cuil. à soupe Huile d'olive
 1 cuil. à soupe Huile de sésame grillé
 Sel fin
 Poivre

Mise en oeuvre

Couper le poisson en petit dés.
 Tailler finement les légumes, radis, fenouil, oignon rouge. Placer les légumes dans un bol d'eau glacée avec le jus d'un demi-citron jaune pour les garder croquants.
 Prélever les quartiers d'orange en ôtant les membranes.
 Conserver le cœur des oranges pour la suite de la recette.
 Pour réaliser la marinade, presser le jus du demi-citron jaune restant, des citrons verts et des restes d'oranges. Ajouter le Taco Mix Amigos et bien mélanger.

Verser la marinade sur le poisson et laisser mariner entre 10 et 30 min

Pendant ce temps, prélever la pulpe des fruits de la passion, la mélanger avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et 1 cuil. à soupe d'huile de sésame grillé.
 Répartir le poisson dans les assiettes creuses. Déposer les quartiers d'oranges, les radis, le fenouil, et les dés d'avocats et oignon rouge. les dés d'avocats et oignon rouge. Arroser de vinaigrette à la pulpe de fruits de la passion.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
Filets de Dorade		4 pièce
Radis		10 pces
Fenouil		1 pièce
Oignons rouges		1 Kg
Oranges		2 pièce
Citron vert		2 pces
Citron jaune		1 pces
Fruit de la passion		2 pièce
Huile d'olive		3 cuillère
Huile de sésame		1 cuillère
Sel		1 trait
Poivre		1 trait

