



Entrées

Ceviche de moules

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 kilogramme de moules
- 4 branches de céleri
- 1 bulbe de fenouil
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de fruits de coriandre (écrasées)
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre (écrasés)
- 1 cuillère à soupe jeune oignon (émincés)
- 1 cuillère à soupe d'aneth (les feuilles)
- 1 cuillère à soupe piment (émincés)
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- poivre
- sel

Pour le jus de ceviche

- 20 centilitres de vinaigre de vin blanc
- 30 centilitres de vin blanc
- 40 grammes de sucre
- 30 centilitres d'eau
- 1 feuille de laurier
- 4 gousses d'ail
- 1 brin romarin
- 1 brin thym
- 3 échalotes

Méthode de préparation

Préparez d'abord le jus de ceviche. Faites bouillir le vin blanc, le vinaigre de vin blanc, le sucre, l'eau, les échalotes, le thym, le laurier, l'ail, le romarin, le poivre et le sel pendant 10 minutes, puis laissez refroidir. Passez au tamis et gardez le jus.

Faites revenir brièvement les moules avec un trait d'eau, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Extrayez la chair et réservez.

Coupez les légumes à la taille souhaitée avant de les blanchir brièvement. Ensuite, laissez mariner brièvement les légumes dans le jus de ceviche. Plongez les moules également dans le ceviche et laissez mariner 10 minutes.

Dressez le tout dans l'assiette et décorez avec de la coriandre, du chili, de l'oignon cébette et de l'aneth.

Ustensiles de cuisine

Passoire

