



Entrées

Ceviche de saumon au fenouil et dressing au pamplemousse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes saumon (filets)
1 bulbe de fenouil (petit, en fines tranches)
1 pamplemousse rose
1 poignée de coriandre
1 poignée de menthe
huile d'olive
poivre
sel

Pour le dressing au pamplemousse

1 oignon rouge (en fins anneaux)
1 chili rouge (coupé finement)
1 pamplemousse rose
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
tiret vin blanc

Méthode de préparation

Pressez 1 pamplemousse et mélangez-en le jus avec le piment, l'oignon rouge, le vin blanc, le sucre et 5 cs d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Coupez les filets de saumon, à contre-sens, en tranches aussi fines que possible et placez-les dans la marinade pendant 10 minutes. Après 5 minutes, incorporez le fenouil.

Entretemps coupez l'autre pamplemousse à vif. Répartissez le saumon avec le fenouil sur les assiettes. Disposez auprès les quartiers de pamplemousse, aspergez d'encore un peu de marinade, poivrez et terminez en décorant avec la coriandre et les feuilles de menthe.

