



Entrées

Ceviche de saumon aux pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes saumon (cru)
2 citrons verts (le jus)
1 orange (le jus)
1 pomme (rouge)
1/2 concombre
3 jeunes oignons (en fins anneaux)
2 piments verts (émincés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 feuilles de coriandre

Méthode de préparation

Coupez le saumon en fines lamelles. Déposez celles-ci dans une assiette creuse et arrosez de jus d'orange et de citron vert. Mettez le poisson au réfrigérateur pendant un quart d'heure.

Détaillez entre-temps la pomme en quartiers et ôtez le trognon. Coupez chaque quartier en 10 tranches, puis chaque tranche en 3 morceaux. Détaillez le concombre en bâtonnets d'environ 5 mm.

Ajoutez les morceaux de pomme, les bâtonnets de concombre, les oignons verts et les piments verts au plat de poisson. Laissez reposer pendant 5 minutes supplémentaires. Pour terminer, arrosez d'huile d'olive et parsemez de feuilles de coriandre.

