

Ceviche de cabillaud au fruit de la passion

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 à 3 fruits de la passion
- 300 g de filet de poisson extra frais (cabillaud, dorade ou bar)
- 2 cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- 1 échalote ou 1 gros oignon nouveau
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de coriandre
- Sel & poivre

Préparation :

Coupez les fruits de la passion en deux.

À l'aide d'une cuillère, évidez-les tout en récupérant les graines et le jus dans un saladier.

Gardez les coques.

Emincez finement l'échalote, épluchez le gingembre et râpez-le finement (si possible à l'aide d'une microplane).

Effeuillez et ciselez la coriandre.

Détaillez le poisson en petits dés.

Dans un saladier, mélangez le poisson, le gingembre et la coriandre.

Salez, poivrez, ajoutez l'huile et la pulpe de passion, ainsi qu'un trait de jus de citron vert.

Mélangez et laissez mariner 10 minutes au frais.

Remplissez les coques de fruits de la passion avec le tartare, décorez avec les rondelles de citron vert restant ou avec un zeste de citron vert.

<http://philomavie.blogspot.com>