

LA RECETTE SIMPLISSIME

# Ceviche de merlu aux câpres de capucine

Par le Chef Alex Néel



Merveilleux plat originaire d'Amérique du Sud, le Ceviche est généralement réalisé à partir de fruits de mer ou de poissons crus qui cuisent dans une marinade acide. Il se déguste froid et c'est un régal !  
Tentez de le préparer à la maison !

## INGRÉDIENTS

2 petits merlus de ligne  
1 orange  
1 citron vert  
¼ de chou rouge  
½ botte de coriandre  
½ botte de radis rose  
Sel / poivre  
2 cuill. à s. d'huile d'olive  
1 cuill. à s. de vinaigre de cidre  
30g de bourgeons de capucines pickles ou à défaut des câpres  
1 pincée de piment mexicain  
Pickles :  
0,5 l d'eau  
150 g de vinaigre de cidre  
125 g de sucre  
1 pincée de baie rose  
1 pincée de cardamone

## PRÉPARATION

1ère étape : Réaliser les pickles de choux rouges. Faire bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre et ajouter les baies roses et la cardamome. Tailler le chou rouge et verser le liquide chaud sur le chou. Laisser refroidir pendant 1h minimum.

2ème étape : Prélever les suprêmes d'orange et d'un citron vert. Les tailler en brunoise. Tailler les radis en fines lamelles et les plonger dans l'eau froide en attendant le dressage. Hacher finement la coriandre et réaliser une marinade avec l'huile d'olive et le vinaigre de cidre.

3ème étape : Au moment de dresser, tremper les morceaux de poisson dans la marinade et disposer la garniture dessus.

**Mauviel1830®**