

Ceviche king Fish (4 person)

400 gm King fish fillet.

2.5 dl lemon juice fresh.

4 dl coconut milk (rich)

1 table spoon fresh chopped coriander

1 small cucumber peeled chopped

1 onion rouge medium chopped.

5dl salt water (28grams sea salt per lt fresh water) chill.

For the garnish caviar, raddish small herbs and flowers.

1 ripe avocado.

1 small thumb chopped ginger.

1 small green chilli chopped

Method.

1. cut the king fish into 5mm cubes and marinate in the cold sea water for 15 minutes
Then strain and reserve in the fridge.
 2. add chopped onion, coriander, cucumber chilli and ginger to coconut milk.
 3. add the king fish and lemon juice to the coconut milk.
 4. control the flavour and if desired add salt pepper and lemon juice.
 5. cut the avocado in half, remove outer shell and then slice thinly lengthways
To create the bay to place the ceviche inside.
 6. finish with caviar raddish and herbs.
-

Ceviche king fish (4 personnes)

400 g de filet de poisson royal.

2,5 dl de jus de citron frais.

4 dl de lait de coco

1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

1 petit concombre pelé et haché.

1 oignon rouge moyennement haché.

5 dl d'eau salée gardée au frais (28 grammes de sel marin par litre d'eau)

Pour la garniture caviar, radis, petites herbes et fleurs.

1 avocat mûr.

1 petite pièce de gingembre haché.

1 petit piment vert haché

Méthode.

1. Coupez le poisson royal en cubes de 5 mm et faites-le mariner dans l'eau de mer froide pendant 15 minutes.
Puis égouttez et réservez au réfrigérateur.
2. Ajouter l'oignon, la coriandre, le concombre, le piment et le gingembre hachés au lait de coco.
3. Ajoutez le poisson royal et le jus de citron au lait de coco.
4. Contrôlez le goût et si vous le souhaitez ajoutez du sel, du poivre et du jus de citron.
5. Coupez l'avocat en deux, enlevez l'enveloppe extérieure et coupez en tranches fines
dans le sens de la longueur. Créer la baie pour y placer le ceviche.
6. Décorer avec des fines rondelles de radis, un peu de caviar et des herbes aromatiques.