

N°75



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

POISSON

## Ceviche à l'espadon



**NICOLAS**

Préparation : 45 min - Pas de cuisson

### **Pour 8 personnes (petites portions)**

**400 g d'espadon ultra frais - ou de thon** (précisez à votre poissonnier que vous allez le consommer cru) | **le jus de 3 citrons verts** | **200 g d'oignons rouges coupés en fines lamelles** | **2 poivrons rouges rôtis, épluchés, épépinés et taillés en petits dés** | **4 tomates ébouillantées, épluchées, épépinées et coupées en tout petits dés** | **2 cuillers à soupe de persil plat haché finement** | **1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée finement** | **2 gousses d'ail hachées très finement** | **1/2 piment rouge haché très finement (facultatif)** | **2 citrons verts coupés en très fines rondelles pour la déco**

**Faites mariner** le poisson dans le jus de citron vert pendant 30 minutes.

**Mélangez** tous les autres ingrédients puis ajoutez le poisson mariné.

**Servez** bien glacé.

- Nez : d'amande fraîche, de glycine.
- Bouche : de la fraîcheur, droit et franc.



**le conseil de votre caviste :**

*Les Petites Récoltes®*  
édition limitée

Vin de Pays des Maures  
blanc 2007

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION