

Ceviche (Pérou)

400 g de poisson blanc bien frais (de type cabillaud, dorade ou bar)

2 tomates

1 oignon rouge

4 citrons verts

1 piment jalapeño (facultatif)

1/2 bouquet de coriandre fraîche

Sel et poivre noir

1. Lavez le poisson à l'eau froide puis coupez-le en petits cubes réguliers d'environ 2cm de côté. Mettez-les dans un grand bol en verre ou en céramique (évitez le métal à cause de l'oxydation).
2. Pressez les citrons verts pour en extraire le jus et versez-le sur le poisson. Mélangez pour que tous les cubes soient bien en contact avec le jus. Couvrez le bol avec du film alimentaire et réfrigérez pendant au moins 2 heures.
3. Pendant ce temps, épluchez et hachez finement l'oignon rouge. Rincez les tomates et coupez-les en petits dés. Retirez les graines du piment jalapeño si vous souhaitez relever le ceviche et hachez-le finement. Lavez et hachez la coriandre.
4. Sortez le bol de poisson mariné du réfrigérateur et égouttez-le en jetant le jus de citron.
5. Dans des bols ou des verrines individuels mettez le poisson, l'oignon, les tomates, le concombre, le piment et la coriandre. Salez et poivrez généreusement, puis mélangez bien.
6. Servez le ceviche bien frais.