

CEVICHE DE LOTTE AUX 2 MODES DE BERCE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Poisson blanc	400 gr (Lotte)
Piment rouge piquant	+/-1/3 (suivant le goût)
Piment d'espelette	1 pincée
Huile d'olive	2 Cas (extra vierge)
crème fraîche	2 x 150 gr
Citron vert	1
Coriandre	quelques feuilles
Pain	2 tranches (au levain)
de berce	4 à 6 tiges (Ø 8mm)
de berce	10 Jeunes feuilles
de graines	1 Ombelle (vertes)
fleurs de berce	1 Ombelle

Préparation

1. Préparation du poisson : détacher l'arête centrale de la lotte, et mettre au surgélateur sous cellophane, ce qui facilite la découpe en fines tranches de 5mm d'épaisseur. Presser le citron et arroser le poisson. Hacher finement la coriandre, et ajouter à la préparation. Réserver au frigo
2. Faire tiédir 150 gr de crème fraîche. Une fois tiède, verser les graines de berce finement hachées. Passer au blender. Laisser infuser ½ hr. Filtrer au tamis.
3. Eplucher les tiges de berce, comme un bâton de rhubarbe. Faire blanchir 2' et plonger dans un bol d'eau froide. Détailler les tiges en morceau d'1 cm. Nettoyer et hacher en fines lamelles le piment. Ajouter dans un bol les tiges et le piment. Verser 2 CS d'huile d'olive. Laisser macérer 5'. Mélanger le tout au poisson. Assaisonner, voire rajouter un peu de piment d'Espelette suivant le goût. Remettre au frigo.

-
-
4. Nettoyer les jeunes feuilles de berce. Les cuire 5' à 8' à la vapeur. Mixer les feuilles avec +/- 100 à 150gr de crème fraîche, pour obtenir un coulis encore un peu consistant. Assaisonner et rajouter un peu de piment d'Espelette.

 5. Toaster les tranches de pain au levain. Les couper en 4. Garnir de coulis de feuilles et des sommités florales en décoration

 6. Passer la crème infusée aux graines de berce au siphon.

 7. Dresser l'assiette, avec d'un côté le poisson. S'il a rendu beaucoup de jus, utiliser une écumoire, et ajouter sur le poisson, la crème de graine de berce passée au siphon. Mettre le reste dans une petite saucière. Sur l'autre partie de l'assiette, déposer la demi-tranche de pain grillé au coulis de feuilles de berce. Les 2 goûts de la berce se complètent

 8. Accompagner d'un bon verre de vin blanc, légèrement fruité tel un riesling d'Alsace, un riesling ou un auxerrois du Luxembourg, un vin blanc de Loire. Bon appétit
