

CEVICHE MAÏS ET LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Lierre terrestre	1 belle poignée
citrons verts pressés	4 pcs
Oignon rouge	0.50 pc
ail	2 gousses
gingembre frais hâché	10 gr
piment rouge frais	1 petit
Lierre terrestre	
maïs égoutté	100 gr (garder le jus)
crème fraîche	20 cl
paprika fumé, poivre, sel	
Poisson blanc	100 gr (bar, cabillaud,...)
maïs à popcorn	
Oignon rouge	0.50 pc

Préparation

1. Déshydrater 1 poignée de lierre terrestre, mixer finement et passer au chinois.

Marinade ceviche

1. Mélanger le jus de 4 citrons verts avec ½ oignon rouge ciselé finement, l'ail, le gingembre, le piment et quelques feuilles de lierre terrestre ciselé finement. Saler et poivrer légèrement. Réserver au frais.

Crème de maïs

1. Égoutter le maïs et garder le jus du maïs. Faire revenir à feu doux le maïs et la crème pendant une dizaine de minutes. Saler, poivrer et ajouter un peu de paprika fumé. Mixer, passer au chinois, ajuster l'assaisonnement et réserver au frais.
-
-

Poisson & condiments

1. Couper le poisson en petits dés et réserver au frais. Faire souffler le popcorn, sortir du feu et assaisonner de sel, poivre et poudre de lierre terrestre. Ciseler ½ oignon rouge et les feuilles de lierre terrestre restant.
-
-

10 minutes avant l'envoi

1. Mélanger le poisson dans la marinade et réserver au frais.
-
-

À l'envoi

1. Verser un peu de crème de maïs dans le fond de la cuiller apéritive. Placer quelques dés de poisson égouttés avec quelques morceaux d'oignons rouge. Déposer quelques feuilles de lierre terrestre par-dessus et un ou deux popcorns.
-
-