



Truite 100% Pyrénées en ceviche

4 personnes

PRÉP.20 min.

CUISSON.0

Ingrédients :

- 4 pavés de Truite 100% Pyrénées
- 2 citrons verts
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet de coriandre
- 3 avocats pas trop mûrs
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 12 radis roses
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation :

Pour toutes nos recettes de poisson cru, le poisson doit être placé 24h au congélateur avant de le cuisiner.

Nettoyer les **pavés de truite 100% Pyrénées** en retirant la peau. Couper les pavés en petits cubes.

Presser le jus des citrons verts. Hacher l'oignon finement, laver la coriandre (garder quelques feuilles) et la ciseler.

Mélanger le tout, assaisonner de fleur de sel et de poivre, puis réserver le ceviche 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, couper les avocats en deux, retirer les noyaux et détacher les chairs des écorces.

Couper les avocats en lamelles et les déposer au fond de chaque assiette. Assaisonner de fleur de sel et de poivre et arroser avec un filet d'huile. Déposer ensuite le ceviche sur l'avocat.

Couper les radis en fines lamelles et les répartir sur les assiettes. Ajouter une feuille coriandre pour décorer et servir bien frais.