

## Ceviche – plat national péruvien – 28 juin : le Pérou fête le ceviche

### **Ingrédients (pour deux personnes)**

- 300 à 350 g de filet de poisson à chair blanche, très frais
- 150 ml de jus de citron vert (= environ 4 citrons verts)
- 4 ou 5 branches de coriandre
- ½ oignon rouge
- Un demi-piment frais (pour un piment plutôt doux, mais adaptez la quantité en fonction de la force du piment que vous pourrez dénicher!)
- Sel fin

Découpez le poisson en cubes d'environ deux centimètres. Mettez-le dans un saladier. Ajoutez quelques pincées de sel et mélangez.

Émincez l'oignon rouge. Rincez les morceaux sous l'eau froide, en pressant avec vos mains. Séchez-les sur un torchon propre. Hachez la coriandre. Découpez le piment en tout petits morceaux.

Pressez les citrons. Versez le jus sur le poisson. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez encore. Laissez le poisson «cuire» pendant deux minutes. Servez immédiatement, avec des morceaux de *patate douce* cuite à l'eau ou à la vapeur puis refroidie, un peu de *maïs* et une ou deux feuilles de *salade verte*.

*Variante* : Cabillaud et crevettes marinées dans du citron vert et du lait de coco, accompagnement : mangue, noix de Pécan, tomates et avocat.