

Toute l'année

Ceviche de seiche



Ceviche de seiche

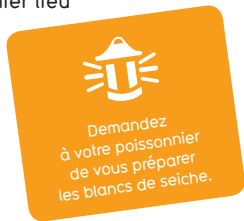


Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes: 800 g de seiche, 1 pied de céleri branche, 3 citrons verts, 1 litre de vin blanc sec, 1 oignon blanc, 1 botte de ciboulette, 1 botte de coriandre fraîche, 1 rhizome de gingembre frais, 1 tête d'ail, 50 g de cacahuètes fumées salées, 1 pincée de fleur de sel, 1 pincée de poivre noir

- Nettoyez et videz les seiches.
- Faites cuire dans une casserole un litre de vin blanc avec un oignon ciselé pendant 20 minutes.
- Saisissez les seiches entières dans une poêle anti-adhésive de toutes parts avec un trait d'huile d'olive pendant 30 secondes environ juste pour les caraméliser.
- Coupez en morceaux les seiches, la ciboulette (des bâtonnets de 20 cm), le céleri branche ainsi qu'un demi-ail. Mettez le tout dans un saladier et rajoutez les cacahuètes, une pincée de poivre noir, la coriandre fraîche ciselée préalablement, un zeste de citron, du gingembre fraîchement râpé ainsi qu'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélangez le tout et en dernier lieu rajoutez la réduction de vin blanc.
- Dressez sur un centre d'assiette creuse et assaisonnez avec une pincée de fleur de sel et de poivre noir.
- Si possible laissez reposer la salade au frais avant dégustation.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

www.pavillonfrance.fr