



Cerviche de daurade (ou autre poisson)



Préparation 15 mn – temps de repos 30 mn à 1 H.

Pour 4 personnes, il vous faut : 4 filets de daurade (bar ou cabillaud) – 1 citron vert – 1 citron jaune – ½ verre de vin blanc sec – coriandre (et éventuellement gingembre) – huile d'olive.

1 – Préparer la marinade : hacher la coriandre (ou la prendre en flacon Ducros), presser les citrons vert et jaune, verser le vin blanc sec et arroser d'un filet d'huile d'olive. Si vous disposez de gingembre, en ajouter un peu pour rehausser l'assaisonnement. Saler et poivrer.

2 – Mettre les lamelles de poisson et la marinade dans une bouteille (bouteille plastique d'eau minérale vide), ou gros bocal de verre, ou dans une boîte type « tuperware ». Bien visser le bouchon ou bien fermer la boîte et conserver au frais, environ 1 H, le temps que la chair du poisson cuise grâce au citron.

Ainsi, il n'y a pas de fuite, ni aucune odeur de poisson dans le frigo.

3 – Pour servir, verser depuis la bouteille (découper le haut) ou depuis la boîte ou le bocal, et disposer dans un plat.

Bon appétit