

Ceviche de saumon, tigre del leche à la framboise et à l'acaiï



 Electrolux

DONNEZ PLUS DE

goût

À VOTRE VIE



Electrolux



Electrolux

Ingrédients (2 pax)

200 g de filet de saumon

Le tigre del leche

2 citrons verts mexicains

70 g de lait de coco

20 g de pulpe ou purée de framboise

30 g de pulpe d'acaï

2 g de poivre de voatsiperifery

1 bâton de citronnelle

20g d'eau

10g de sauce soja

Garniture

1/4 de botte de coriandre

1/2 piment Jalapenos

20 g de Canchas (maïs péruviens séchés)

1 barquette de Goa cress

1 avocat

1/2 oignon rouge

2 mini maïs

4 à 5 framboises

Le Tigre del Leche :

- 1 Tailler un quartier de citron puis faire un jus avec le reste.
- 2 Ciseler finement la citronnelle et à l'aide d'un mortier l'écraser avec le poivre pour en extraire le jus et faire infuser le tout dans le jus de citron. Ajouter le reste des éléments et les laisser infuser 10 min.
- 3 Pendant ce temps, tailler le Saumon en petit cube et réserver au frais.
- 4 Ciseler finement et séparément la coriandre, le piment et l'oignon.
- 5 Tailler l'avocat en petit cube et le mini maïs en rondelle. Réserver.
- 6 Passer au chinois le tigre del leche.
- 7 Dans un cul de poule, mettre le saumon puis ajouter dans cet ordre : l'oignons, la coriandre, le piment, les framboises entières, le jus du quartier de citron, l'avocat et le mini maïs. Mélanger au fur et à mesure tout en délicatesse et ajouter une cuillère à soupe de tigre del leche et une pointe de sel.
- 8 Dresser le saumon au milieu de l'assiette et verser le tigre del leche autour du ceviche.
- 9 Ajouter les canchas sur le tour, mettre quelques feuilles de goa cress ainsi que quelques pétales d'oignons sur le dessus du ceviche.



Réfrigérateur
CustomFlex
EN3889MFX



Chef
LUCAS FELZINE

Restaurant
UMA

taste[®]
OF PARIS

10-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec Electrolux

#tasteofparis • #tasteXelectrolux