









Le ceviche du Pérou

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Repos : 10 minutes

Ingrédients

-  500 g de poisson blanc sans arêtes (cabillaud, colin, merlu...)
-  150 g de maïs en boîte
-  4 citrons verts
-  1 oignon rouge
-  1 gousse d'ail
-  5 tiges de coriandre
-  2 pincées de piment en poudre
-  1 cuillerée à soupe d'huile d'olive du sel et du poivre

CE POISSON, C'EST PAS DE LA BLAGUE !



1 Presse 3 citrons. Découpe le 4^e citron en tranches, puis chaque tranche en 4 morceaux. Épluche l'ail et l'oignon.



2 Coupe le poisson en dés et mets-les dans un plat avec le jus de citron. Laisse mariner le poisson pendant 10 minutes.



3 Égoutte soigneusement le maïs et coupe l'oignon en fines tranches. Émince l'ail et les feuilles de coriandre.



4 Mélange le maïs, le poisson, l'oignon, l'ail, la coriandre, le piment et l'huile. Sale et poivre. Décore avec les morceaux de citron. Un délice !