



SIGNATURE  
FRUIT



# CEVICHE DE DAURADE, SUDACHI



Recette originale de  
**Sophie DEPRAZ**





RECETTE POUR 4 PERSONNES

## CEVICHE DE DAURADE

DAURADE EXTRA FRAÎCHE

320

Tailler le poisson cru en lamelles. Réserver au froid.

## MARINADE "LECHE DE TIGRE" SUDACHI

PURÉE ORANGE RAVIFRUIT	80
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	80
PURÉE SUDACHI RAVIFRUIT	80
GINGEMBRE FRAIS	10
PIMENT VERT	10
ZESTES CITRON VERT RAVIFRUIT	5
ZESTES ORANGE RAVIFRUIT	5
SEL	QS
POIVRE	QS

À préparer à l'avance.

Éplucher et émincer finement le gingembre frais. Enlever les graines et émincer finement le piment vert. Mettre tous les ingrédients dans un récipient et laisser infuser quelques heures. Conserver au froid.

## FRUITS ET LÉGUMES

MINI CONCOMBRE	200
POMELO CHINOIS	200
RADIS	50
CÉBETTE	20

Peler à vif le pomelo chinois et en prélever les suprêmes. Les tailler en fines tranches. Trancher très finement les mini concombres et les radis à l'aide d'une mandoline. Conserver les radis dans de l'eau glacée. Émincer finement les cébettes en biseau.

## TUILE SÉSAME NOIR

GRAINES DE SÉSAME NOIR	180
BLANCS D'ŒUFS	20
FLEUR DE SEL	QS

Mélanger les graines de sésame noir et les blancs d'œufs. Étaler sur un silpat. Saupoudrer de fleur de sel. Cuire au four à 160°C pendant 5 minutes. Refroidir. Briser la tuile obtenue en morceaux irréguliers.



Faire mariner le poisson cru quelques minutes dans la marinade (leche de tigre) au sudachi. Égoutter le poisson et le dresser en fond d'assiette. Disposer harmonieusement les fines tranches de concombres et les morceaux de pomelo chinois. Parsemer de lamelles de radis et de cébettes. Déposer délicatement les tuiles de sésame noir. Servir avec un petit contenant rempli de Leche de tigre au sudachi.