

CEVICHE PERUVIEN



Pour 1 personne

Ingrédients :

120 g de cabillaud extra frais.

2 citrons verts

1/4 de c à c de rocoto (ou 2 gouttes de Tabasco)

1/4 d'oignon rouge coupé en lamelles

1 c à s de feuilles de coriandre

2 c à s de cancha (maïs grillé)

1 petite patate douce

Eplucher la patate douce et la faire cuire à la vapeur comme une pomme de terre. La couper ensuite en dés d'environ 3 mm de côté.

Eplucher l'oignon rouge, et le couper en fines lamelles. Les déposer dans un bol rempli d'eau froide et réserver.

Couper le poisson en morceaux d'environ 1 cm de côté.

Presser le jus de 2 citrons verts et arroser le poisson avec, soit environ 5 cuillères à soupe. Le poisson doit être bien arrosé.

Ajouter un petit peu de piment rocoto (ou de Tabasco). Saler et poivrer.

Ajouter deux cuillères à soupe de dés de patate douce, le maïs, la coriandre, et les lamelles d'oignon rouge égouttées.

Mélanger et servir immédiatement.