

CEVICHE DE FÉRA DU LAC

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 4 filets de féra bien frais
- 4 c. à s. d'huile de pistache
- 1 jus de citron vert
- 1 poignée de feuilles de coriandre
- 4 câpres coupées en rondelles
- Quelques pousses shiso
- 2 cm de gingembre frais
- 1 grappe de groseilles
- 1 avocat
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 citron vert
- 1 tomate jaune
- 2 asperges violettes
- Crackers émiettés
- Sel, poivre

Preparation:

Oter délicatement la peau de la féra à l'aide d'un couteau et couper les filets en petits morceaux.

Déposer les morceaux de féra dans un bol et les recouvrir de jus de citron vert et d'huile de pistache. Saler et poivrer. Intégrer la coriandre, les câpres, les pousses de shiso, les groseilles et le gingembre râpé. Mélanger délicatement et réserver au frais.

Couper un avocat en 2, retirer la peau et le noyau. Trancher en fines lamelles et en garnir le fond de quatre verres. Lever les suprêmes des agrumes et les déposer sur l'avocat. Recouvrir avec la féra et les crackers émiettés.

Décorer avec de fines tranches de tomates jaune, des pointes d'asperges ciselées. Recouvrir d'un filet d'huile de pistache et déguster aussitôt.

