



Ceviche carretillero mixe à la crème de piment vert



Ingrédients

Pour le ceviche :

- Langoustines (ou crevettes) précuites et propres, QS.
- Calmars précuits, QS.
- Coquilles Saint-Jacques.
- Pieuvre précuite QS
- 150 gr. de poisson (blanc)
- 6 limettes approximativement

- Un oignon rouge coupé à la plume fine.
- 1 c. à soupe de coriandre hachée.
- 3 c. à soupe de pâte de piment jaune (aji amarillo)
- 2 cubes de glace approximativement
- Du sel.

Pour le calmar frit :

- 150 g. calmars précuit.
- 1 cuillère à soupe. aji de la pâte.
- 1 tasse. farine tout usage.
- 2 œufs.
- Sel et poivre



Préparation

Crème, basse de céleri

Dans un mélangeur, mélanger deux tiges de céleri avec ½ c. à soupe de gingembre râpé, ½ gousse d'ail, et obtenir une crème lisse.

Crème de piment jaune

Dans un mélangeur, mélanger les piments jaunes avec de l'huile et du sel jusqu'à former une crème.

Calmars frits

Placer dans un bol 150 gr. de calmars avec un peu de pâte de piment jaune, du sel et du poivre au goût. Bien mélanger et rouler dans la farine, 2 œufs battus et la farine à nouveau. Faire frire dans l'huile bien chaude (submerger dans l'huile).

Ceviche

Dans un bol, placer les fruits de mer et le poisson coupé en cubes moyens.

Incorporer le jus de lime, la glace ainsi que le sel (un peu à la fois). Incorporer peu à peu la crème de piment jaune et la crème de céleri et rectifier la saveur au besoin. Le résultat doit être un peu épicé. À la fin, ajouter et mélanger la coriandre. Pour la présentation, placer les oignons sur le dessus. Servir avec des croustilles de patate douce, de maïs égrené au goût et des feuilles de laitue.



Présentation suggérée

Décoration du ceviche

Croustille (chips) de patate douce
Maïs cuits égrenés.
Feuilles de laitue au goût.
Coriandre hachée.

- 1) Dans une assiette, placer le ceviche au centre et les oignons sur le dessus.
- 2) Dans une extrémité de l'assiette, placer les calmars frits.
- 3) Dans l'autre extrême, les grains de maïs égrené.
- 4) Garnir avec des croustilles de patates douces, les feuilles de laitue et de la coriandre hachée.