



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



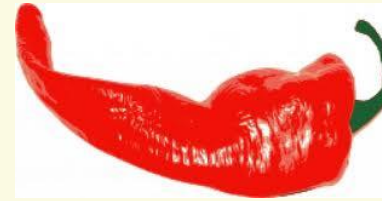
PIMENT

NOM DE LA RECETTE	Page
MARINADE DE POISSON AU PIMENT	2

NOM DE LA RECETTE	Page



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



PIMENT

MARINADE DE POISSON AU PIMENT

Recette transmise par Marie

Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 g de poisson cru (cabillaud, églefin, lieu noir, saumon, ...)
- 2 échalotes, ou oignons rouges
- Sel
- 1 piment vert (moitié)
- 2 citrons verts
- 2 citrons jaunes

Coupez le poisson en dés et le déposez dans un saladier. Pressez les citrons et versez le jus sur le poisson (le jus doit bien recouvrir le poisson). Salez. Rajouter l'échalote coupée en fine lamelle et la moitié du piment coupé en très petits morceaux. Mélanger le tout et réservez une bonne heure au frigo. Au bout d'une heure le poisson aura l'aspect du poisson cuit (c'est l'effet du citron). Vous pouvez le déguster avec une bonne tranche de pain complet, des galettes de maïs. Cette recette est inspirée du plat appelé Ceviche préparé traditionnellement au Pérou.

Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



PIMENT



Recette



Recette