



CEVICHE DE BAR

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 Kg de bar d'élevage Bio Oso
- 3 citrons verts
- 1 botte des cébette
- 2 poires
- 9 radis ronds
- 25 cl d'huile d'olive
- 1 topinambour
- Fleur de sel et poivre du moulin



Instructions

Zester les citrons verts et réserver les zestes au frais.
Presser les citrons verts et réserver le jus au frais.
Tailler les poires en mirepoix très petit.
Tailler les radis à la mandoline et les réserver dans une eau glacée.

Brosser le topinambour et le tailler à la mandoline très finement.
Plonger les rondelles de topinambours dans la friteuse jusqu'à obtenir une chips.
Les déposer sur un papier absorbant et saler immédiatement.

Préparer une marinade avec le jus de citron, les zestes, l'huile d'olive, le poivre et la cébette.

Tailler le poisson en tranches fines et l'immerger dans la marinade minimum 10 minutes.

Dressage

Déposer l'équivalent de 2 cuillères à soupe de ceviche de bar dans le centre de chaque assiette avec quelques rondelles de radis disposés en écaille sur le côté de l'assiette. Arroser ensuite avec le reste de la marinade sur le dessus et quelques zestes et peluche d'herbe pour finir le dressage. À déguster immédiatement.

Astuces du Chef

Vous pouvez aussi faire un doux mélange entre citron et orange si vous préférez.



Chef Jonathan CHARLOIS
Iodé le Restaurant
61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt