

Nicolas Arnold, Chef de l'Auberge des Tilleuls à Messigny-et-Vantouse

Ceviche de dorade aux agrumes, vierge de tomates acidulée !

INGREDIENTS (pour 2 personnes)

Ceviche :

- 🍴 1 dorade de 400g pièce
- 🍴 1 citron vert
- 🍴 1 citron jaune
- 🍴 1 orange
- 🍴 1 oignon rouge
- 🍴 Huile d'olive extra vierge
- 🍴 Vinaigre de tomate
- 🍴 Sel

Vierge de tomates :

- 🍴 2 tomates
- 🍴 1 citron jaune
- 🍴 1 citron vert
- 🍴 1 oignon rouge
- 🍴 1 botte de ciboulette
- 🍴 Huile d'olive
- 🍴 Vinaigre

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer les dorades :

Lever les filets, les désarêter et retirer la peau. Tailler en lamelle de 1cm d'épaisseur.

Préparer la vierge de tomates acidulée :

Zester les agrumes, lever les suprêmes et garder le jus.

Monder les tomates et réaliser une brunoise.

Tailler les oignons rouges en rondelles et en batônnetts.

Mélanger la moitié des zestes, des suprêmes et de la brunoise de tomates avec de l'huile d'olive extra vierge et la moitié du jus des agrumes.

Préparer les dorades :

Lever les filets, les désarêter et retirer la peau. Tailler en lamelle de 1cm d'épaisseur.

Préparer la vierge de tomates acidulée :

Zester les agrumes, lever les suprêmes et garder le jus.

Monder les tomates et réaliser une brunoise.

Tailler les oignons rouges en rondelles et en batonnets.

Mélanger la moitié des zestes, des suprêmes et de la brunoise de tomates avec de l'huile d'olive extra vierge et la moitié du jus des agrumes.

Préparer la marinade :

Mélanger l'autre moitié du jus des agrumes avec de l'huile d'olive et du vinaigre.

Verser sur les lamelles de dorades, laisser mariner 30min.

Dresser les assiettes :

Disposer harmonieusement les lamelles de dorade dans une assiette ronde.

Napper avec la vierge de tomates aux agrumes. Les zestes, suprêmes et brunoise restant après la préparation de la vierge de tomates aux agrumes sont à disposer sur l'ensemble de l'assiette.

Déguster !