



*Entrées froides aux légumes*

# Céviche de saumon à la groseille



**1h15** **15 min** **0** **1h** **322**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Filet(s) de saumon**  
100 g **Groseilles**  
1 **Echalote(s)**  
3 c. à soupe **Persil plat**  
4 **Citron(s) vert(s)**  
50 g **Amande(s) entière(s)**  
2 **Carotte(s)**  
1 **Tabasco**  
1 **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Hacher grossièrement les amandes. Éplucher et émincer finement l'échalote, ciseler le persil. Presser les citron et récupérer le zeste de 2 citrons.
- 2 Détailler en dés le saumon et les carottes.
- 3 Dans un saladier, verser les dés de poisson et de légumes, les amandes, l'échalote, le persil et les zestes.
- 4 Ajouter le jus de citron. Assaisonner de sel et de quelques gouttes de tabasco.
- 5 Ajouter les groseilles et mélanger délicatement pour ne pas les écraser.
- 6 Réserver au frais 1 heure maximum en mélangeant de temps en temps afin que le jus imprègne le poisson. Napper le ceviche d'un filet d'huile d'olive et servir bien frais.