

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Céviche de saumon mangue poivrons



**1h15** **15 min** **0** **1h** **446**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Filet(s) de saumon**  
 0.5 **Poivron(s)**  
 0.5 **Poivron(s)**  
 1 **Mangue**  
 1 **Citron(s) vert(s)**  
 20 cl **Jus d'orange**  
 0.4 botte(s) **Coriandre**  
 1 **Gousse(s) de vanille**  
 1 **Oignon(s)**  
 6 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 **Poivre rose**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, découper le saumon en fines lamelles puis en petits cubes.
- 2 Réserver les cubes de saumon dans un saladier.
- 3 Avec le couteau d'office, couper le poivron jaune en deux et retirer le pédoncule, les pépins et la partie blanche fibreuse à l'intérieur.
- 4 Avec un économètre, peler le poivron.
- 5 Répéter l'opération avec le poivron rouge.
- 6 Avec un couteau éminceur, détailler les poivrons en lamelles puis en petits dés. Réserver dans le saladier avec le saumon.
- 7 Peler la mangue à l'aide d'un économètre.
- 8 Couper la mangue en deux parties en faisant glisser la lame du couteau éminceur le long du noyau central.
- 9 Tailler le fruit en petits cubes et réserver dans le saladier avec le saumon et les poivrons.
- 10 Couper la tige de l'oignon puis l'émincer en lamelles avec un couteau éminceur.
- 11 Hacher ensuite l'oignon finement et réserver dans un bol.

- 12 Effeuille la coriandre, former un tas avec ses feuilles et la ciseler avec le couteau éminceur. Réserver.
- 13 Râper le zeste du citron vert avec une râpe à mailles fines et réserver dans un bol.
- 14 Mettre les baies roses dans un mortier et les concasser grossièrement avec un pilon en effectuant des mouvements circulaires.

## Étape 2

### Préparation de la marinade

- 1 Couper le citron en deux et le presser à l'aide d'un presse agrumes. Réserver le jus obtenu.
- 2 Une gousse de vanille de qualité et fraîche se reconnaît à sa souplesse.
- 3 Inciser la gousse de vanille avec un couteau d'office et gratter les graines à l'intérieur avec la pointe du couteau. Réserver dans un ramequin.
- 4 Dans un saladier verser le jus de citron, le jus d'orange, l'huile d'olive, le poivre, le sel et les grains de vanille. Bien mélanger avec une fourchette.
- 5 Verser la marinade sur la préparation au saumon, poivron et mangue et mélanger délicatement avec une fourchette.
- 6 Couvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant au moins une heure.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir le ceviche du réfrigérateur et retirer le film alimentaire.
- 2 Verser la coriandre ciselée et les zestes de citron vert dans le ceviche.
- 3 Ajouter les oignons ciselés, les baies roses et mélanger délicatement avec deux cuillères.
- 4 Disposer le ceviche dans une assiette creuse avec son jus de marinade.
- 5 Décorer avec la gousse de vanille et un morceau de tige d'oignon cébette.