



Recette du ceviche de Angad un ami cuisinier

Ingédients

1/2 oignon rouge très finement tranché

500g de poisson frais – coupé en cubes d'un demi cm

2 à 3 gousses d'ail très finement hachées (l'utiliser une presse à ail)

1 à 1 demi cuillère à café sel de Guérande : ajustez à votre gout

1 cuillère à café de sucre

1 /4 à 1 /2 tasse de coriandre fraîche hachée

1 serrano frais ou piment jalapeo épépiné et très finement haché

1 à 2 cm de fines lanières de gingembre

3/4 tasse de jus de citron vert frais (4 à 6 citrons bien mûrs)

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à thé de graines de sésame

2 cuillères à soupe de lait de coco

Mélanger tous les ingrédients ensemble en excluant le poisson. Incorporer le seulement 20 minutes avant de vous régaler.

Avec un muscad'emoji.ça va régaler...