

Ceviche de dorade royale au pistou, radis et crumble de parmesan

Voici une entrée bien fraîche et agréable pour une soirée d'été caniculaire... Rien de bien difficile dans cette recette donc soignez votre dressage, ce n'en sera que meilleur.



Ceviche de dorade royale au pistou, radis et crumble de parmesan

Ingrédients: pour 6 personnes

- 2 dorades royales dont vous ferez prélever les filets par votre poissonnier. Demandez à garder les parures (déchets et arêtes pour faire un bon fumet de poisson que vous congèlerez pour une autre recette)
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive (pour la marinade)
- deux citrons verts (un pour le zeste et l'autre pour la marinade)
- une cuillerée à café de vinaigre balsamique blanc (pour la marinade)
- du pistou (pour la recette cliquer [ici](#))
- 50 g de parmesan
- 6 radis
- 2 petits navets

- 10 cl de vinaigre de riz (pour les navets)
- 15 g de sucre



Ingrédients

Préparation:

La veille préparez les pickles de navet qui doivent mariner 24 h.

- Pelez et taillez les navets en fines rondelles.



Pelez et taillez les navets en fines rondelles

- Faites chauffer une petite casserole d'eau salée. Blanchissez les navets (cuire deux minutes maximum).



Blanchissez les navets

- Enlevez la casserole du feu, ôtez l'eau chaude. Plongez les navets dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Égouttez-les bien sur un torchon propre.



Plongez les navets dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson

- Faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre.



Faites chauffer le vinaigre

de riz avec le sucre

- Versez cette préparation sur les navets. Réservez au frais 24 h.



Versez cette préparation sur
les navets

La veille, préparez également la tuile de parmesan que vous enfermerez dans une boîte hermétique pour qu'elle ne ramollisse pas.

- Saupoudrez le parmesan râpé sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive (type silpat). Enfournez à 180° pendant 10 à 12 mn suivant le four. Surveillez bien la cuisson de manière à éviter la surcuisson qui donne un goût amer.



Saupoudrez sur du papier
cuisson

- Sortez le parmesan du four et laissez refroidir. Réservez dans une boîte hermétique.



Tuile à la sortie du four

Le jour même:

- Coupez les filets de dorade à l'aide d'un couteau bien tranchant en fines lamelles.



Coupez les filets de dorade

- Mélangez l'huile d'olive avec la moitié du jus du citron vert et le vinaigre balsamique blanc pour la marinade de la dorade.



Mélangez l'huile d'olive avec la moitié du jus du citron et le vinaigre balsamique pour la marinade

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les filets de dorade de marinade. Puis zestez le citron vert sur le poisson. Filmez et réservez au frais.



- Préparez le pistou; pour la recette cliquer **ici**.

- Puis rincez les radis et coupez les en tranches fines (si vous utilisez des radis longs coupez les dans le sens de la longueur).



Tranchez finement les radis

- Réservez les dans un bol d'eau froide.



Réservez les dans un bol d'eau.

Dressage:

- Disposez les tranches de dorade marinée.



- A l'aide d'un pinceau faites un trait de pistou en parallèle.



- Puis disposez les tranches de radis et insérez des tranches de navets marinés entre les morceaux de dorade. Disposez un morceau de tuile au parmesan pour donner un peu de hauteur au plat.



- Et voilà une belle entrée toute fraîche!



Ceviche de dorade royale au pistou, radis et crumble de parmesan

Ceviche de dorade, légumes croquants de Florent Ladeyn

Et voici la première recette de Florent Ladeyn , une entrée colorée très fraîche, acidulée, croquante et facile à réaliser!



Ceviche de daurade, légumes croquants

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 filets de daurade
- 1/2 orange
- 1 citron vert
- 1/2 pamplemousse
- 1 citron jaune
- 1 c à c de jus de **yuzu** (facultatif)
- 1 mini fenouil
- 1 botte de carottes fanes
- 1 botte de radis
- 1 concombre
- petites feuilles fines de fenouil (petites fanes qui se trouvent sur le haut du bulbe de fenouil)
- fleur de sel
- poivre
- huile d'olive de qualité

Matériel particulier:

- une pince pour désarrêter ou à défaut une pince à épiler

Préparation:

- Désarrêtez les dorades et enlevez la peau. Vous pouvez aussi demander à votre poissonnier de le faire.



désarrêter les filets de daurade



ôter la peau des daurades

- Taillez alors les filets de daurade en petits tronçons et placez les dans un plat.
- Préparer la marinade: presser la demi orange, le citron jaune, le citron vert, le demi pamplemousse et y ajouter le jus de **yuzu**. Verser ce mélange sur les morceaux de daurade. Mettre au frais et laisser mariner une bonne demi heure.



Verser la marinade sur le poisson

- Maintenant passons à la garniture de légumes: chacun d'entre eux (radis, concombre, mini fenouil et carottes) sera taillé finement à la mandoline et mis dans un bol contenant de l'eau froide et des glaçons. Cela leur permettra de garder un excellent côté croquant !



Tailler les légumes à la mandoline finement



Réservez les légumes dans l'eau glacée

Dressage:

- Sortez la daurade du frigo et égouttez les morceaux sur du papier absorbant. Faites de même avec les légumes.



Egoutter les morceaux de daurades

- Dresser à l'assiette en commençant par la daurade puis disposez harmonieusement le carpaccio de légumes, les fanes du fenouil. Rajoutez un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre. Voici le dressage minutieux de Florent pas à pas :



on commence par la daurade



ensuite les radis



les rondelles de concombre



les carottes



les fanes de fenouil



on assaisonne: fleur de sel, poivre



quelques gouttes d'huile d'olive et c'est prêt

Le saviez-vous ?

- Le ceviche est le nom d'un plat que l'on retrouve sur toute la côte pacifique de l'Amérique latine. Ce plat est en général consommé en hors-d'œuvre ou à l'apéritif. C'est un poisson cru mariné du jus de citron qui rappelle le poisson cru tahitien mariné également dans du citron et du lait de coco. C'est l'acidité des agrumes qui va « cuire » à froid le poisson.
- Si vous avez du mal à trouver du **yuzu** et de manière générale des produits japonais vous pouvez acheter en ligne sur : www.kioko.fr