

Ceviche

Les huîtres façon Ceviche

un zeste de fraîcheur

Actions soutenues par :

RÉGION
PAYS
de LA LOIRE

COMITÉ RÉGIONAL DE LA
CONCHYLICULTURE
des Pays de la Loire

Recette

D'HUÎTRES CONCOMBRE
ET CITRON VERT

CEVICHE



Ingédients



1 douzaine d'huîtres
de préférence de calibre 1 ou 2



2 échalotes



1 bouquet de
coriandre fraîche



Poivre du moulin



1 concombre



1 citron vert



2 cuillères à soupe
d'huile d'olive

Préparation



1 Éplucher, épépiner et tailler le concombre en petits dés. Éplucher et hacher l'échalote.

Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus du citron vert et quelques zestes finement râpés, l'échalote hachée, les dés de concombre, la coriandre ciselée et quelques tours de moulin à poivre.

3 Ouvrir les huîtres, les décoquiller puis les égoutter. Les tailler en morceaux d'environ 1cm.

4 Ajouter les morceaux d'huîtres à la marinade et laisser reposer au frais pendant 15 minutes.

5 Dresser le ceviche dans chaque coquille d'huître et servir frais.