

Millebuis

**CEVICHE DE CABILLAUD À L'ANTILLAISE
& BOURGOGNE ALIGOTÉ "SABLE"**

une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France



BOURGOGNE ALIGOTÉ "SABLE"

Le commentaire de dégustation du millésime 2015 par Karine Valentin :

“L'aligoté qui se défend dans un costume flamboyant, au nez chatoyant, proche du raisin, aux notes de miel et de fruits enjôleurs. Un grand gaillard en attaque avec un corps rondement formé de courbes avantageuses et d'une légère finale pierre à fusil.”

&

CEVICHE DE CABILLAUD À L'ANTILLAISE

Facile et abordable

PRÉPARATION : 20 minutes

MARINADE : 2 heures

POUR 4 PERSONNES

- 600 g de filets de cabillaud très frais (précisez au poissonnier que vous allez le manger cru)
- 1 banane
- 2 citrons verts
- 3 oignons nouveaux
- 2 tomates
- 1 bouquet de coriandre
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit piment (ou 1/2 cuil. à café de piment en poudre)
- sel

Pressez les citrons.

Coupez le poisson en tout petits dés et mettez-les dans un plat creux.

Arrosez-le aussitôt avec le jus de citron, couvrez de film étirable et laissez mariner au réfrigérateur 2 heures en remuant de temps en temps pour que le poisson s'imprègne bien du citron.

Passé ce temps, pelez les oignons en gardant une partie de leur tige verte, émincez-les.

Ébouillantez 20 secondes les tomates dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les, pelez et épépinez-les. Détaillez la chair en petits dés. Émincez le piment après l'avoir épépiné. Coupez la banane en petits morceaux.

Ajoutez tous ces ingrédients dans le plat de poisson. Versez l'huile d'olive, salez et mélangez bien le tout. Au moment de servir, rincez, épongez et ciselez la coriandre.

Parsemez-en le ceviche et mélangez.

**Millebuis**

Cuisine et Vins
DE FRANCE