



Kaviari Maison

LE CEVICHE DE BAR



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Le ceviche de bar

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

1 kg de filets de bar · 2 citrons verts · 1 oignon rouge · 1 betterave
Chioggia · 1 radis blue meat · **125 g de caviar Kristal® de la maison**
Kaviari · 3 cuillerées à soupe de graines de grenade · fleur de sel ·
quelques micro-pousses ou coriandre

Pelez et émincez l'oignon rouge. Dans un bol, versez les zestes et le jus des citrons verts. Ajoutez l'oignon émincé et une pincée de fleur de sel. Lavez les filets de poisson et coupez-les en dés. Pelez la betterave et le radis et coupez-les en fines tranches à la mandoline.

Dans chaque assiette, répartissez des dés de poisson avec des tranches de radis et de betterave. Arrosez du mélange de jus de citron et oignon.

Décorez de graines de grenade et de micro-pousses.

Garnissez d'une belle cuillerée de caviar et servez.

