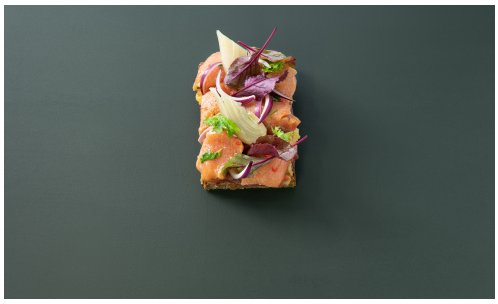
Smørrebrød de ceviche

Durée totale: 13 h

Temps actif: 1 h

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

Ceviche d’omble chevalier mariné au vinaigre de riz

2	filets d’omble chevalier
500 ml	vin de riz
50 g	mirin
60 g	sucre
20 g	sel

Leche de Tigre

70 g	jus de citron vert
50 g	jus de céleri-branche
30 g	jus de gingembre
1	piment
etwas	coriandre
etwas	sel

Fenouil mariné

2	fenouils
1050 g	vinaigre de pomme
450 g	eau
300 g	sucre
33 g	sel

Salsa de tomates

4	tomates
2	oignons rouges

Suisse. Naturellement.
SUISSE GARANTIE

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

etwas vinaigre

etwas sel

etwas piment

etwas laurier

Salade de purée de patates douces et sa vinaigrette à la moutarde

300 g patates douces

20 g moutarde

5 g sel

50 g miel

150 g vinaigre de pomme

300 g huile de tournesol

Valeurs nutritives

1 portion (sans le pain) contient env.:

826 kcal

11 g de protéines

34 g de glucides

69 g de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Préparation

Ceviche d’omble chevalier mariné au vinaigre de riz

1 Saler le poisson et le laisser suer 10 minutes. Rincer le sel, sécher le poisson. Mélanger tous les autres ingrédients et y mariner le poisson pendant 12 heures. Retirer l’omble chevalier et le faire macérer dans la leche de tigre 5 minutes avant de servir.

Fenouil mariné

1 Couper le fenouil en coins et le laisser macérer au moins 12 heures dans la préparation vinaigrée.

Vinaigrette à la moutarde et au miel

1 Mélanger tous les ingrédients.

Salade de purée de patates douces

1 Cuire les patates douces, les écraser et les assaisonner avec la vinaigrette à la moutarde et au miel.