

# Ceviche de dorade aux agrumes et avocat

## Accord du sommelier



Le Menetou Salon blanc est un vin frais et fruité. Il se marie à merveille avec les poissons à chair blanche comme la dorade. Les agrumes viendront apporter fraîcheur et pep's à cette recette, et l'avocat, un peu de douceur.

Servir entre 10 et 12°C



### TEMPS DE PRÉPARATION

60 minutes

### PORTIONS

4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 4 filets de dorade
- 1 pamplemousse
- 1 citron jaune
- 1 orange
- 1 clémentine
- 1 avocat
- 3 cuillère à soupe d'olive
- Quelques branches de coriandre
- 1 oignon rouge
- Sel, poivre

# PRÉPARATION

1. Commencez par préparer les filets de poisson : Vérifiez qu'il n'y ait pas d'arêtes, et retirez délicatement la peau, en passant un couteau fin entre la peau et la chair des filets. Taillez les filets en fines lamelles et réservez au frais.
2. Pour la marinade, pressez le jus d'un demi-pamplemousse, d'un demi-citron jaune et d'une orange. Assaisonnez avec du sel, du poivre et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Goûtez et rectifiez si nécessaire.
3. Mélangez le poisson à cette sauce et laissez reposer une heure au frais.
4. Prélevez les suprêmes de la clémentine, et du demi-pamplemousse restant. Taillez en petits cubes l'avocat. Coupez quelques fines lamelles d'oignon rouge et lavez la coriandre.
5. Dans une assiette, disposez le poisson mariné égoutté. Ajoutez par-dessus quelques suprêmes de clémentine et de pamplemousse, des cubes d'avocat, des feuilles de coriandre et des lamelles d'oignons. Terminez avec un trait de fleur de sel, et de poivre.

**Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood\_paris**

