



# CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE AU FRUIT DE LA PASSION

avec le chef Romain Vuilleumier

## INGRÉDIENTS

### Leche de tigre

- 200 g de fumet de poisson
- 10 g de céleri branche
- 1/2 oignon rouge
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 2 citrons verts (jus)
- 1/2 piment
- Quelques queues de coriandre
- 2 fruits de la passion
- 5 g de sel
- 3 glaçons

### Ceviche

- 2 filets de daurade royale (le plus frais possible)
- 1/2 citron vert
- 2 glaçons
- 1 pincée de sel

### Garnitures

- 1 patate douce
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 piment
- 3 radis
- Brins de salicorne (facultatif)
- Feuilles de coriandre
- Huile de persil

## PRÉPARATION

### Leche de tigre

- 01.** Presser le jus de 2 citrons verts.
- 02.** Émincer finement le céleri, le gingembre, la gousse d'ail, la moitié de l'oignon rouge et la moitié du piment.
- 03.** Parer les filets de daurade (enlever les arêtes et la peau si ce n'est pas encore fait).
- 04.** Dans un blender, réunir tous ces éléments avec le fumet de poisson, quelques queues de coriandre et 3 glaçons.
- 05.** Mixer par à-coups (pour éviter que la préparation ne chauffe), jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- 06.** Filtrer à travers un chinois.
- 07.** Ajouter la pulpe des fruits de la passion et le sel. Mixer à nouveau brièvement par impulsions courtes.
- 08.** Passer une dernière fois au chinois recouvert d'un papier absorbant pour affiner la texture. Réserver au frais.

### Ceviche

- 01.** Retirer la peau des filets de daurade, puis détailler la chair en cubes réguliers.
- 02.** Réserver au réfrigérateur jusqu'à l'assaisonnement final.





### Garnitures

- 01.** Cuire la patate douce entière (avec peau) dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égoutter, laisser tiédir, éplucher, puis détailler en palets d'1 cm d'épaisseur.
- 02.** Émincer finement le reste du piment, la seconde moitié de l'oignon rouge, et les radis en fines rondelles.
- 03.** Réserver les garnitures au frais.

### Assaisonnement du ceviche

- 01.** Dans un saladier, placer les cubes de daurade avec, le jus d'un demi-citron vert, une pincée de sel, 2 cuillères à soupe de leche de tigre et glaçons.
- 02.** Mélanger délicatement. Laisser mariner quelques minutes.

## DRESSAGE

- 01.** Disposer un palet de patate douce au fond d'une assiette creuse ou d'un bol.
- 02.** Déposer délicatement le ceviche (les cubes de daurade marinés) par-dessus la patate douce.
- 03.** Répartir harmonieusement les garnitures : rondelles de radis, lamelles d'oignon rouge, piment et salicorne.
- 04.** Napper le tout de leche de tigre autour du poisson.
- 05.** Ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche.
- 06.** Terminer par quelques gouttes d'huile de persil pour une touche aromatique et colorée.

