

onle Carlo

CEBICHE DE SAUMON

Catégorie:
Hors d'œuvre

Ingrédients pour 12 personnes :

Filet de saumon en dés – 360gr

Oignon en julienne – 40gr

Persil haché – 5gr

Coriandre haché – 2gr

Piment vert en brunoise – 1gr

Céleri en brunoise – 30gr

Jus de citron – 20cc

Sel - q.s.

Poivre- q.s.

Nage de palourdes – 20cc

Huile d'olive – 20cc

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients cités

Assaisonner et arroser avec huile d'olive, citron et nage

Réservez au frais

Finition et présentation :

Mettre le cebiche dans des petits verres ou des petites casseroles.

CAFE DE PARIS
ASSOCIATION