

CEVICHE du Restaurant Le Pérou

On peut déguster du *ceviche* (*cebiche*) dans de nombreux pays sud-américains, et même désormais, dans des restaurants français. Mais c'est au Pérou qu'il est né, et c'est encore là qu'il est le plus délicieux. Car au Pérou, le ceviche est plus qu'un plat, c'est un emblème culinaire, c'est un condensé du Pérou: ses eaux poissonneuses du Pacifique, ses centaines de variétés de tubercules et de maïs, sa coriandre, ses citrons et son fameux piment, l'ají.

Les ingrédients (2 personnes)

Le Poisson

L'ingrédient fondamental du ceviche est bien sûr le poisson. On peut également le cuisiner avec des fruits de mer. Il faut choisir un poisson blanc, à chair ferme. Nous recommandons la sole tropicale ou la dorade.

Le Lait de tigre

Le *leche de tigre* (lait de tigre) est le nom de la marinade dans laquelle baigne le poisson.

Le lait de tigre du ceviche est composé des ingrédients suivants :

- Coriandre
- 1 oignon rouge
- Ail
- 4 à 6 citrons verts
- Sel
- 1 branche de céleri
- Gingembre 20 gr
- 1 piment (ají péruvien ou autre piment en remplacement)

L'accompagnement

L'accompagnement doux vient contrebalancer l'acidité et le piment du lait de tigre. Le ceviche est classiquement servi avec de la patate douce, du maïs grillé (*cancha*) et du maïs frais (choclo). Si la patate douce est incontournable, il est malheureusement plus difficile de trouver en France le maïs frais et grillé.

Préparation du ceviche

- Faites cuire les patates douces et le maïs
- Coupez l'oignon en fine lamelles, et faites les baigner dans l'eau pendant une dizaine de minutes pour en adoucir le goût.
- Découpez le piment ají en petits morceaux, en veillant à enlever les pépins et les veines (les parties les plus piquantes)

- Bien lavez le poisson et découpez- le en petits cubes d'environ 1,5 cm.
- Ajoutez le citron et mélangez bien. Le secret est de ne pas laisser "cuire" le poisson dans le citron. Une fois mélangé, il ne faut pas attendre plus de 10 minutes avant de servir!
- Dans un saladier, mélangez le poisson avec l'aji, l'oignon, la coriandre, l'ail et une pincée de sel
- Servez le ceviche avec son accompagnement
- Régalez vous.

Une fois le repas terminé, ne jetez pas le lait du tigre, c'est le meilleur : les Péruviens ont pour habitude de le boire, en shot, dans l'idéal mélangé avec du pisco.