



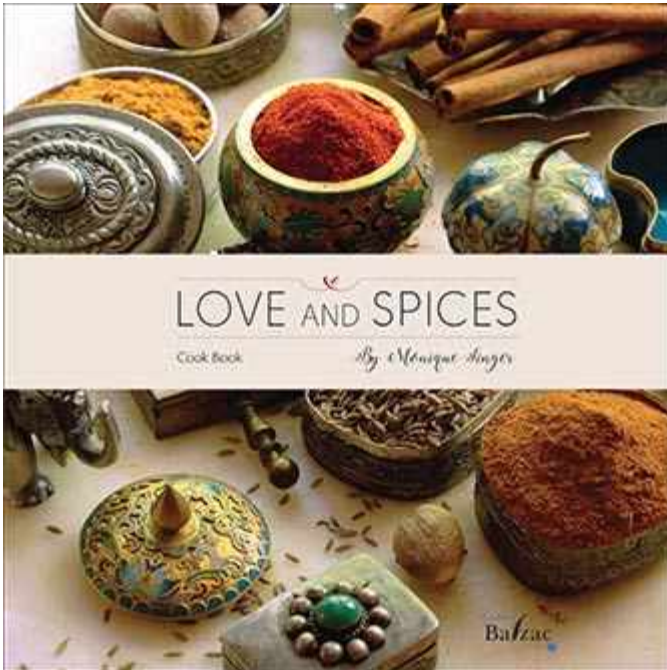
Amour et épices :
Ceviche au thon tropical

Description

Un plat classique servi avec une touche de fruits de la passion en Amérique du Sud

Recette par **Monique Singer**
Introduction d'**Alexandre L'Hour**

Publié antérieurement le 14 décembre 2019



Il nous fait plaisir de vous offrir avec cette nouvelle série des exemples de recettes de [Love and Spices](#), un livre de cuisine en anglais magnifiquement illustré par **Monique Singer**. Avec cette série, vous découvrirez des recettes uniques dédiées à la cuisine aux épices, allant des hors-d'œuvre aux desserts.

Monique Singer sait faire parler, chanter et danser les épices ! Dès son plus jeune âge, aux côtés de sa grand-mère et de ses sœurs, elle a appris à créer une cuisine délicieuse et originale avec ses sens, ses mains et tout son amour.

De la table de sa famille aux fêtes de la jet-set qu'elle a organisées à New York, Los Angeles, au Venezuela, en Espagne, en Haïti et en Asie, peu importe l'aménagement, la fonction, l'atmosphère ou le style, la cuisine de Monique a laissé son empreinte sur les papilles des gens.

Bon appétit !

Quand vous utilisez la bonne épice, vous saupoudrez vos plats de magie !

Monique Singer



Ceviche au thon tropical

Temps de préparation : 35 min | Temps de réfrigération : 12 heures | Rendements : 6 portions

THON

- 2 lb / 900 g de thon frais, coupé en petits dés
- 12 limes / 240 ml, jus de fruits
- 1/2 tasse / 118 ml, jus de fruit de la passion

Couper le poisson en très petits cubes et le placer dans un bol en verre.
Verser le jus de 12 citrons verts et le jus de fruit de la passion sur le poisson.
S'assurer de couvrir complètement le poisson.
Couvrir le bol d'une pellicule plastique.
Réfrigérer de 4 à 6 heures ou toute la nuit.
Retirer du réfrigérateur et égoutter.

Puis ajoutez

INGRÉDIENTS POUR LE CEVICHE

- 1 poivron rouge
- 1 mangue ferme
- 1 avocat
- 1 échalote
- 1 botte de coriandre hachée finement



- 1 laitue Boston en feuilles

VINAIGRETTE

- 2 citrons verts, jus fraîchement pressé
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de zeste de lime
- 1 c. à thé de sel marin
- 1 c. à thé de poivre fraîchement moulu
- 1 cuillère à café de sauce au piment sriracha

Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette et réserver.

Couper le poivron rouge, l'avocat et la mangue en petits dés, réserver.

Mélanger le ceviche de thon prêt à l'emploi et tous les ingrédients coupés en petits dés avec la coriandre hachée.

Verser sur la vinaigrette et mélanger pour combiner.

Servir le ceviche sur un lit de feuilles de laitue.

Cette recette peut être faite avec du jus de lime si le fruit de la passion n'est pas disponible.

Images : Anne Fillion

Abonnez-vous à notre
infolettre pour être informé
de nos plus récents articles

S'inscrire

À lire aussi : [autres recettes](#)



Monique Singer est une créatrice culturelle maintenant basée à Montréal, qui voyage à travers le

monde, fait l'expérience d'autres cultures et partage ce qu'elle trouve le plus intéressant. Au sommet de sa passion pour l'alimentation se trouve son attirance pour les épices, leurs bienfaits et la saveur distinctive qu'elles apportent à tous les plats. [LinkedIn](#)



Categorie



1. Article | Alimentation
2. Recette

Tags

1. Ceviche au thon tropical
2. épices
3. livre de cuisine Love and Spices
4. Monique Singer
5. recette

date créée

mai 2021