



LA RECETTE DU

CEVICHE DE DORADE & NEIGE D'AVOCAT PÉRUVIENNE



30MIN | NIVEAU



PRÉPARATION

- Tailler les filets de dorade en sashimi puis les assaisonner dans une assiette avec l'huile, le vinaigre et le sel.
- Disposer du guacamole au centre de l'assiette et déposer le poisson en rosace sur ce dernier.
- Mettre du guacamole au congélateur et une fois bien congelé le passer à la râpe.
- Déposer la neige de guacamole sur la rosace et décorer de poudre d'avocat ainsi que de feuilles d'oxalys.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

4 beaux filets de dorade royale

4 cebettes (oignons nouveaux)

Guacamole

Huile d'olive

Vinaigre de calamansi (variété de citron)

Sel

• Décor (pour un rendu professionnel) :

Poudre d'avocat

Feuilles d'oxalys pourpre

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

