

Ceviche de dorade & condiment citron-poivre de Sichuan

Un ceviche délicat et rafraîchissant qui s'accorde parfaitement avec les vins ensoleillés de Provence. Simple à préparer, mais exigeant sur la qualité du poisson pour une expérience gustative inoubliable.

Ingrédients :

- ✧ Dorade ultra-fraîche (qualité sashimi)
- ✧ Huile d'olive fruitée et mûre
- ✧ Sel fin
- ✧ Poivre de Sichuan fraîchement moulu
- ✧ Zeste de citron vert



1. Découpez le dorade en fines lamelles, presque translucides. Plus les tranches sont fines, plus elles capturent la lumière et fondent en bouche.



2. Déposez vos tranches sur une assiette et nappez-les d'un filet d'huile d'olive.



3. Saupoudrez légèrement de sel et parsemez de poivre de Sichuan fraîchement moulu. Ajoutez enfin un joli zeste de citron vert : une explosion de fraîcheur qui éveille le palais.



4. Savourez immédiatement, idéalement accompagné d'un vin blanc ou rosé de Provence. L'alliance du ceviche délicat et d'un vin fruité crée un ballet subtil entre fraîcheur, douceur et légèreté.

★ Pour un accord parfait, choisissez un rosé aux notes de fruits rouges et agrumes : le contraste avec le poivre de Sichuan et le citron vert fera briller chaque bouchée, comme un petit moment de fête provençale dans votre assiette.