

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



CEVICHE DE POISSON A LA THAI

ACCOMPAGNÉE DE SON BUZET ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 400g de poisson blanc (bar, daurade ou cabillaud)
 - 1/2 mangue
 - 1/4 concombre
 - 2 cébettes
 - 2 citrons verts
 - 1 gousse d'ail
 - 2cm de gingembre
 - 2 cuillères à soupe de sauce poisson
 - 1 cuillère à café de sucre
 - 1/2 botte de coriandre
- Couvrir le poisson de sel fin et laisser reposer 20 minutes.
 - En attendant, éplucher et couper la mangue en petits dés. Eplucher et épépiner le concombre. Le couper en petits cubes. Emincer les cébettes.
 - Dans un bol, mélanger le jus et les zestes des citrons verts, la gousse d'ail épluchée, dégermée et râpée, la sauce poisson, le gingembre épluché et râpé, ainsi que le sucre. Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
 - Rincer le poisson à l'eau froide, le sécher avec du papier absorbant et le couper en petits cubes.
 - Dans un bol mélanger le poisson avec les légumes, la sauce et la coriandre ciselée. Servir de suite, bien frais.

Pourquoi cette alliance ?

La finesse du poisson, le concombre et la mangue seront sublimés par les notes de fruits de ce vin. Les arômes d'épices de ce Buzet apporteront une belle complexité et un bon équilibre à ce plat.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA SUGGESTION
DU CAVISTE

COSTES DE BEYRAC

*Buzet rosé
2015*

*Nez d'airelles avec
une pointe fraîche et
épicée. Bon équilibre,
fruité.*

Et aussi :
Besserat de Bellefont
Cuvée des Moines brut
Champagne

www.nicolas.com