



Ceviche de bar, Mangue, Avocat, Yuzu

Ceviche de bar / Mangue / Avocat / Yuzu une recette proposée par Alan Geaam, chef des restaurants AG Les Halles, AG Saint-Germain-des-Prés et l'Auberge Nicolas Flamel à Paris et extraite de son livre de recettes paru en 2015.

Ingrédients pour 6 personnes :

une pièce de bar d'un kg,
2 avocats,
1 mangue,

1 botte de cébette thaïlandaise,
50 ml de citron yuzu,
50 ml d'huile d'olive,
sel, poivre, feuilles d'huîtres,
quelques grains de grenade



Procédure

Dans un bol inox, émincer le bar dans une forme de ceviche.

Couper la mangue en brunoise très petite.

Émincer la cébette thaïlandaise.

Dans un robot, mettre l'avocat, la moitié du yuzu et la coriandre. Mixer le tout pour obtenir un guacamole.

Mélanger le bar avec la mangue, le reste de yuzu, l'huile d'olive et la cébette.

Dans une assiette, placer trois cercles dans lesquels on mettra le ceviche de bar mariné. A côté, mettre des pointes de mélange d'avocat et des pointes de coulis de mangue. Décorer de feuilles d'huître posées sur le tartare et de quelques grains de grenade. Servir très frais.

Crédit photos ©Alban Couturier

AG Les Halles

14, Rue Mondétour

75001 Paris

01 42 61 37 17

ag.leshalles@yahoo.fr

www.alangeaam.fr/