Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Ceviche de dorade, agrumes et Assemblage à Harissa

Ceviche de dorade, agrumes et Assemblage à Harissa : une assiette qui réveille les papilles dès la première bouchée. La chair délicate de la dorade est « cuite » par le jus acidulé des agrumes et rejoint des segments d'orange juteux pour un contraste sucré-acide. Une huile parfumée à l'Assemblage à Harissa apporte une pointe de chaleur aromatique — cumin toasté, coriandre fraîche et piments — sans masquer la fraîcheur du poisson. Texture fondante du filet, croquant de l'oignon rouge, éclats d'herbes et zeste de citron créent une sensation légère et gourmande, idéale pour un déjeuner en terrasse ou une entrée festive. La recette est simple, rapide et accessible, parfaite pour recevoir sans stress.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**15 min**	**facile**

Ingrédients

- 400 g de filets de dorade très frais, peau et arêtes retirées
- 2 citrons jaunes (jus)
- 1 citron vert (jus)
- 1 orange non traitée (1 orange: quartiers et 1 cuillère à soupe de jus)
- 1 petit oignon rouge, très finement émincé
- 1 petite gousse d'ail, écrasée (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche ciselée (facultatif)
- Sel fin et poivre du moulin
- Assemblage à Harissa

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage à Harissa

Scanner pour voir le produit

Préparation

Place les filets de dorade au congélateur 15 minutes avant la découpe pour les raffermir, puis coupe-les en fines lamelles ou en dés d'environ 1 cm.

Prépare un bol avec le jus des citrons et du citron vert, ajoute 1 cuillère à soupe du jus d'orange et une pincée de sel. Goûte et ajuste l'acidité, le poisson doit être juste couvert par le jus.

Dans une petite tasse, verse l'huile d'olive tiède (pas chaude) et incorpore 1 cuillère à café d'Assemblage à Harissa; laisse infuser 5 minutes pour libérer les arômes.

Dépose la dorade dans le bol de jus, mélange délicatement pour enrober chaque morceau. Laisse mariner 10 à 15 minutes au réfrigérateur selon l'épaisseur des morceaux: la chair doit devenir opaque et ferme.

Pendant la marinade, prépare les agrumes: détache les segments d'orange à vif (supprime la peau blanche) et réserve quelques segments pour dresser.

Égoutte légèrement la dorade (conserve un peu de jus si tu veux plus de sauce), ajoute l'oignon rouge émincé, la coriandre et la menthe, puis mélange doucement.

Arrose avec l'huile infusée à l'Assemblage à Harissa, rectifie en sel et poivre, ajoute les segments d'orange et un zeste fin de citron pour l'éclat final.

Dresse frais sur assiettes individuelles ou en plat partagé. Ajoute une dernière pointe très légère d'Assemblage à Harissa si tu souhaites un peu plus de caractère.

Le conseil des Épices Curieuses

Serre le ceviche bien frais, 10 minutes après la finition pour que les saveurs se lient. Pour une texture plus tendre, laisse mariner jusqu'à 20 minutes mais pas plus d'une heure. Utilise toujours des filets très frais et sèche-les légèrement avant la marinade.