Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Ceviche de daurade à la verveine-rhubarbe et grenade

Le ceviche de daurade est ici remis au goût du jour : acidité fruitée, fraîcheur herbacée et un coup de piment précis grâce à la Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe). Le poisson reste fondant, juste « cuit » par les agrumes et rehaussé d'une pointe de verveine citronnée et de rhubarbe acidulée — la grenade apporte craquant et couleur. C'est une entrée parfaite pour un dîner convivial ou un repas d'automne léger, à servir bien frais avec des tranches de pain grillé. En moins d'une heure, tu obtiens une assiette élégante et simple, où chaque élément se répond : la texture soyeuse de la daurade, les grains croquants de grenade et la chaleur délicate du piment.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**0 min**	**facile**

Ingrédients

- 400 g de filets de daurade (sushi-grade), peau et arêtes retirées
- 3 citrons verts (≈90 ml de jus) + 1 orange sanguine (≈60 ml de jus)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la marinade) + 1 cuillère à soupe pour servir
- 1 petite échalote ou 1 petit oignon rouge, très finement émincé
- 120 g de graines de grenade (environ 1 petite grenade)
- 1 petit concombre ou 1/2 concombre, coupé en dés très fins (optionnel)
- 1 bouquet de coriandre fraîche, grossièrement ciselée
- Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe) — voir dosage
- Fleur de sel et poivre noir du moulin
- Quelques pousses d'herbes (micro-herbes, coriandre ou verveine) pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Hot Barbe (Verveine / Rhubarbe)

Scanner pour voir le produit

Préparation

Vérifie que la daurade est bien sashimi-grade. Éponge les filets, puis tranche-les en fines lamelles ou en dés réguliers d'environ 1 cm.

Dans un bol large, mélange le jus des citrons verts et de l'orange avec l'huile d'olive, l'échalote émincée et la Sauce Piquante Hot Barbe selon le dosage indiqué. Goûte et ajuste l'acidité et le piquant.

Dispose les morceaux de daurade dans la marinade en une seule couche, remue délicatement pour bien enrober le poisson. Couvre et laisse mariner au frais 8 à 12 minutes (selon l'épaisseur des tranches).

Pendant ce temps, prépare la grenade et le concombre. Cisèle la coriandre et garde quelques feuilles pour le décor.

Au terme de la marinade, goûte: le poisson doit être opaque en surface mais encore souple au centre. Incorpore alors les graines de grenade, le concombre et la coriandre, mélange doucement.

Rectifie l'assaisonnement avec fleur de sel et poivre. Dresse aussitôt sur des assiettes fraîches, arrose d'un filet d'huile d'olive, ajoute quelques gouttes supplémentaires de Sauce Hot Barbe si tu veux intensifier le parfum et parsème de pousses d'herbes.

Le conseil des Épices Curieuses

Sers le ceviche très frais et prépare la grenade à l'avance pour gagner du temps. Ne laisse pas mariner trop longtemps (au-delà de 20 min la chair devient trop ferme). Pour une répartition d'arômes plus douce, mélange la sauce avec l'huile avant d'ajouter aux agrumes.