



Ceviche de maquereaux passion coriandre

 Facile  15 minutes  4 personnes

Ingrédients :

4 Maquereaux de 140g
Huile ISIO 4 BIO Stop

Goutte

1 petit bouquet de coriandre

2 fruits de la passion

1 citron vert



①

À l'aide d'un pinceau, **appliquez un film d'ISIO 4 BIO** sur l'assiette, **salez** et **poivrez** légèrement.

②

Détaillez vos filets de maquereaux en très fines tranches et **disposez-les** en rosaces sur vos assiettes. **Appliquez** de nouveau une fine couche d'ISIO 4 BIO sur la totalité du poisson, **assaisonnez** légèrement.

③

Lavez et **coupez** les fruits de la passion en deux et répartissez sur chaque assiette le contenu d'un demi fruit, puis **zestez** le citron vert préalablement lavé.

④

Parsemez de coriandre fraîche ciselée, et juste avant de servir, **ajoutez** quelques gouttes de jus de citron vert. Pour plus de gourmandise, vous pouvez accompagner ce ceviche de pain brioché toasté.