CEVICHE DE DAURADE

RECETTE DE MOIS | MAI 23

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
25 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 500 gr de filet de daurade
- 1 oignon rouge
- 2 citrons verts
- 1 piment
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

VOS USTENSILES

- **Couteau céramique Santoku de la série Japan, Lame : 16 cm**

LA RECETTE

1. Découpez les filets de daurade en dés avec votre couteau en céramique Kyocera. Disposez-les dans un saladier.
2. Ajoutez le jus de citron vert et le sel.
3. Mélangez et laissez mariner 10 minutes.
4. Pendant ce temps, épluchez et émincer l'ail, émincez l'oignon, la coriandre, ôtez les graines du piment et hachez-le finement, toujours avec votre couteau Kyocera.
5. Ajoutez l'ail, la coriandre, l'oignon et le piment dans le saladier. Remuez.
6. Laissez macérer durant 5 minutes. Servez frais.

Contact presse : KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2022 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.