

Le Ceviche Péruvien Authentique : L'Art de la Fraîcheur

Ingrédients indispensables

- 500g de poisson à chair blanche ferme (bar, daurade ou sole), coupé en dés réguliers de 1,5 à 2 cm
- Jus de citrons verts frais (pressés à la main pour éviter l'amertume)
- Fumet de poisson
- Piment Ají Limo (ou à défaut, piment frais type habanero ou serrano)
- Oignon rouge ciselé finement
- Coriandre fraîche ciselée
- Sel fin
- Accompagnements traditionnels : patate douce cuite (camote) et maïs géant des Andes (choclo)

Préparation de la Leche de Tigre

- Presser les citrons verts à la main, sans utiliser de presse-agrumes mécanique pour préserver la douceur du jus.
- Mélanger le jus de citron avec le fumet de poisson et le sel.
- Incorporer le piment Ají Limo, l'oignon rouge et la coriandre fraîche.
- Rincer l'oignon rouge émincé à l'eau froide avant l'incorporation pour le rendre plus croquant et atténuer sa force.

Étapes de réalisation

- Placer les dés de poisson dans un bol préalablement refroidi au réfrigérateur.
- Verser la marinade 'Leche de Tigre' sur le poisson.
- Laisser reposer entre 2 et 5 minutes maximum : ce temps est crucial pour éviter que l'acide ne rende le poisson caoutchouteux.
- Dresser immédiatement dans des assiettes froides avec les morceaux de patate douce et le maïs géant.

Les secrets du chef

- La fraîcheur du poisson est la priorité absolue pour garantir la texture et le goût.
- Le respect strict du temps de repos est la clé pour obtenir une chair tendre et non 'trop cuite' par l'acidité.

- Le service doit être immédiat pour profiter du contraste entre la fraîcheur du poisson et la vivacité de la marinade.