Cheviche de bar



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

10

- 500 g filets de bar
- 6 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 citron vert
- 1 citron
- 6 ml d'eau de mer
- 13 g de coriandre hachée
- 10 salty fingers (plante)
- 6 g de furikake (condiment japonais à saupoudrer)

Méthode de préparation

Râper le citron et le citron vert et presser le jus. Mélanger le jus et le zeste dans l'eau de mer. Puis ajouter le piment rouge et la coriandre. Couper des tranches de poisson, les saler et poivrer et les mettre dans la marinade. Couper finement la moitié des salty fingers. Dresser les tranches de poisson sur une assiette et arroser de quelques gouttes de la marinade. Assaisonner le plat avec un peu de poivre, du sel et les salty fingers.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000