



# Fiche recette

## VERRINE HOUMOUS BETTERAVE GINGEMBRE CITRON VERT CEVICHE DAURADE

### Ingrédients

#### Ingrédients Ceviche

- ◆ 75g de daurade
- ◆ 1/2 citron vert
- ◆ 1/2 botte de coriandre
- ◆ 37,5g d'huile d'olive
- ◆ 1/2 oignon rouge
- ◆ Une pincée de sel
- ◆ Une pincée de poivre
- ◆ Une pincée de sésame noir

#### Ingrédients Houmous

- ◆ 50g de betteraves cuites
- ◆ 250g de pois chiches égouttés
- ◆ 15g de citron confit
- ◆ 25g de tahina (purée de sésame)
- ◆ 125g d'eau de pois chiches
- ◆ 12,5g de gingembre frais
- ◆ Une pincée de sel
- ◆ Une pincée de poivre



12 convives



25 minutes



# DÉROULEMENT

## PRÉPARATION CEVICHE

- ◆ Tailler la daurade en tartare.
- ◆ Dans un cul de poule, l'assaisonner avec le jus et le zeste de citron, la coriandre, l'oignon rouge ciselé et l'huile d'olive.
- ◆ Réserver au frais.

## PRÉPARATION HOUMOUS

- ◆ Mélanger ensemble tous les ingrédients.
- ◆ Rectifier l'assaisonnement.
- ◆ Passer le tout au mixeur pour obtenir une consistance bien lisse.

## DRESSAGE

- ◆ Remplir la verrine du Houmous Betterave.
- ◆ Ajouter le ceviche assaisonné sur le dessus et mettre en décoration les graines de sésame noir.

**Dégustez !**