

## CEVICHE de Pescados

Voici un savoureux met que tant de contrées latines adorent. Je vous présente ici la version costaricaine.

### Ingrédients

½ oignon blanc (ou rouge)

¼ piment rouge doux

1 ou 2 citrons ou limes ou bien mieux si c'est disponible, les fameux citrons orangés du Costa Rica ☺.

250g filets de Tilapia

½ bouteille (canette) de Ginger ale

Coriandre fraîche hachée

Sel et poivre



- Tout d'abord il faut hacher finement l'oignon, la coriandre et le piment.
- Ensuite on coupe les filets de tilapia en morceaux de ½".
- On extrait le jus des citrons et/ou des limes. Il en faudra assez pour recouvrir le mélange. Ce jus est important car il va servir à "cuire" le tilapia.
- Maintenant, on ajoute le Ginger ale. C'est vraiment le truc spécial de cette recette. Ne vous en faites pas, ça ne gouter pas quand le ceviche sera prêt. Cette étape sert à réduire le goût trop acide de la mixture.
- On termine la recette en ajoutant un peu de sel et de poivre au goût, puis on mélange bien le tout et voilà! On couvre le bol et on le laisse au réfrigérateur pour au moins trois bonnes heures. Quand vous allez le sortir, le poisson aura changé de couleur et sera plutôt blanc. Il suffit alors de drainer le mélange qu'on va alors déposer sur une petite assiette de service.

On peut alors savourer le ceviche simplement sur des biscuits sodas ou bien encore sur des petites pointes de tortillas cuites mais une technique observée au fameux [TreeHouse Restaurant](#) de Monteverde, CR est de le servir en couronne sur du guacamole bien frais et personnellement, c'est de cette façon qu'on le préfère chez moi.



Pour cette variante bien costaricaine, on prépare d'abord du guacamole selon votre recette favorite en utilisant un avocat bien mûr, du jus de lime, de la coriandre fraîche, un peu d'oignon haché finement, ½ tomate italienne en petit cubes, du sel et du poivre. On va ensuite utiliser d'un petit bol rond d'environ 3" de diamètre dont on a recouvert l'intérieur d'une pellicule de plastique (style *Saran Wrap*). On met le ceviche bien drainé au fond et puis on le comprime. On le recouvre ensuite du guacamole. On retourne ensuite le bol pour en extraire le contenu étagé sur une assiette de service

Bonne dégustation!

OpusTerra alias *LambertDenis* ☺!