



Saison 3 - Épisode 02 · Ceviche de calamars aux asperges vertes, wakame et piquillos

Entrée pour 6 personnes

Pour le ceviche

- Petit(s) Calamar(s) : 600 g
- Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)
- Citron(s) vert(s) : 1 pièce(s)
- Huile de sésame : 3 cl
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Piment(s) d'Espelette : 2 pincée(s)
- Asperge(s) verte(s) : 6 pièce(s)
- Aneth : ¼ botte(s)

Pour la finition

- Wakame au sésame : 60 g
- Piquillos : 60 g
- Huile de sésame : 2 cl
- Graine(s) sésame noir : 20 g

Pour le ceviche :

- Vider puis retirer la peau des calamars
- Rincer ensuite, sécher, puis les émincer en très fines rondelles
- Éplucher l'oignon et le ciseler finement
- Zester et presser le citron vert. Ciseler l'aneth
- Eplucher et tailler en brunoise les asperges vertes crues
- Mélanger le tout et assaisonner de sel, de piment, d'aneth, de citron, d'huile de sésame puis réserver ensuite au frais.

Pour le dressage

- Retirer les graines puis assaisonner les piquillos d'huile et de graines de sésame
- Disposer de façon harmonieuse le ceviche, le wakame et les piquillos puis saupoudrer le tout de piment et de graines de sésame
- Déguster bien frais

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

