

LE CHINCHARD EN CEVICHE



lespoissonspepitesdenormandie.fr



LE CHINCHARD EN CEVICHE

Par Leprince & Compagnie

 **6 personnes**

 **20 minutes**

 **Très facile**



INGRÉDIENTS

6 Chinchards x 300g
1 citron vert
25 cl de cidre doux Normand
250 gr de lait de coco
10 feuilles de coriandre frais
1/2 oignon rouge
Sel - poivre

PRÉPARATION

- 1** Lever les chinchards en filets, enlever la peau et les arrêtes. Les trancher finement, saler, poivrer et réserver
- 2** Dans un grand plat mélanger le lait de coco, le cidre avec le citron vert. Ajouter les feuilles de coriandre et l'oignon ciselé et pour finir le chinchard finement tranché. Rectifier l'assaisonnement.
- 3** Dressage : Disposer dans un plat de service.

A noter - Servir bien frais



Retrouvez toutes nos idées recettes sur
lespoissonsdepitesdenormandie.fr

