



**Aquafruits  
Cannes**

## **RECETTE DU CEVICHE DE LOUP AUX AGRUMES ET AVOCATS**

Ingrédients pour 1 belle assiette :

- 1 Loup bien frais
- 3 oranges
- 1 pamplemousse
- 2 citrons verts
- 5 g de gingembre haché
- 1 bouquet de coriandre
- 2 tomates
- 3 avocats bien mûrs
- 1 oignon rouge
- 1 tranche de bon pain toastée (à l'encre de seiche si vous trouvez)
- 5 g de sésame noir
- 1 poche à douille
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Quelques olives niçoises

Prenez un Loup bien frais, filetez-le par l'intérieur, enlevez délicatement la peau et coupez-le en petits cubes réguliers d'environ 120 g.

### - Préparation de la marinade

Zestez et pressez 3 oranges, 1 pamplemousse, et 2 citrons verts. Ajoutez 5 g de gingembre haché, quelques feuilles de coriandre hachées, les tomates découpées en fines lamelles sans leur peau, 1 demi avocat coupé en cubes, une pincée de fleur de sel, et du piment d'Espelette. Mélangez le tout pour faire la marinade.

Versez cette marinade sur les cubes de filet de Loup, et laissez reposer au frais au moins 2 h.

### - Préparation du Guacamole

Réduisez les 2 avocats en purée, ajoutez le jus et les zestes de citrons verts, quelques feuilles de coriandre hachées, 1 oignon rouge émincé, une pincée de sel et du piment d'Espelette. Toastez la tranche de pain à l'encre de seiche, et sertissez-la délicatement de Guacamole avec la poche à douille.

### - Dressage

Disposez les cubes de filet de Loup avec un peu de marinade dans une assiette, saupoudrez de sésames noir et d'olives niçoises, puis déposez le pain serti de Guacamole à côté.

**C'est prêt ! Régalez-vous !**