

# Ceviche péruvien de poisson



**Etape1**  
Faire bouillir dans l'eau les patates douces pelées et le maïs (coupé en 3)  
pendant 25 min.

**Etape2**  
Laver le poisson et le couper en cubes de 3 cm sur 3 cm.

**Etape3**  
Couper les oignons en julienne.

**Etape4**  
Presser les citrons et recueillir le jus dans un saladier.

**Etape5**  
Ajouter le piment rouge coupé en petits cubes, l'ail, le gingembre, le sel et le  
poivre au jus de citron.

**Etape6**  
Faire mariner le poisson et les oignons dans la préparation pendant environ  
1h, en mélangeant, jusqu'à ce que le poisson soit 'cuit' par le citron.

**Ustensiles**  
Gousse d'ail : 2  
Sel : 1pincée

**Etape7**  
Disposer dans un plat les patates douces coupées en tranches, les tronçons  
de maïs et les feuilles de laitue.  
Gingembre en poudre : 1pincée

Coriande : 1pincée

**Etape8**  
Ajouter du centre du plat le poisson mariné, les oignons et la marinade.

Citron vert : 10pièce

Oignon rouge : 500g

Maïs entier : 500g

Patate douce : 400g

Piment en poudre : 1pincée

Laitue : 1pièce