



regio•garantie



CHEF'S
GOUTATOO
GENÈVE



CEVICHE DE CARDON



Le cardon  *dans tous ses états*

RECETTES POUR 4 PERSONNES

Ceviche de Cardon

PAR

Alexandra Zapata

CHEFFE DU RESTAURANT PACHACAMAC
À GENÈVE

— LA RECETTE —

INGREDIENTS

Cardons
Shiitakes
Huile d'olive extra vierge
Oignons
Piment péruvien ají limo
Coriandre fraîche
Sel
Poivre

PREPARATION DES SHIITAKES

Découpez les shiitakes en quartiers (4 ou 6 selon la taille du champignon).
Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile à feu moyen.
Ajoutez les shiitakes et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir.

— CEVICHE DE CARDON —

PREPARATION DES CARDONS

Égouttez bien les cardons s'ils sont en conserve ou précuits.

Coupez-les en deux dans le sens de la longueur

PREPARATION DES LEGUMES

Émincez les oignons en julienne (fins bâtonnets).
Détaillez le piment péruvien ají limo en petits dés.
Effeuillez les tiges de coriandre fraîche et hachez-les finement.

Dans un bol froid, ajoutez les cardons, les shiitakes, la coriandre hachée et le piment ají limo. Versez un filet d'huile d'olive, puis assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez délicatement tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Ajoutez le jus de citron et mélangez à nouveau pour bien combiner les saveurs.

— DRESSAGE —

Pour une meilleure présentation, placez une assiette au réfrigérateur pour qu'elle soit froide.

Disposez le ceviche de cardon en hauteur pour un effet visuel attrayant.

Terminez en ajoutant quelques tranches fines d'oignons rouges sur le dessus pour la garniture.



*Bon
appétit !*





**CHEF'S
GOUTATOO**
GENÈVE

En partenariat avec



GETAZ

MIAUTON



regio•garantie

45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch