



Ceviche de bar aux oignons rouges, brunoise de concombre

Découper 40 gr de bar en fins filets. Les mélanger dans un bol ,avec le jus de 2 citrons verts, sel et poivre du moulin, 1 oignon rouge finement émincé en rondelles et ½ cs de mélange de curry de Martine. Placer au frigo 15 mn.

Pendant ce temps, éplucher 1 concombre et le fendre en 4 dans sa longueur. Epepiner et le couper en min cubes. Mélanger avec 1 cs de gingembre rapé, 1 cc de sel de guérande et 3 cs d'huile d'olive. Distribuer la brunoise de concombre dans 6 verres et déposer par-dessus le ceviche de bar. Décorer avec des feuilles de coriandre ciselées et , pour chaque verre, un anneau de piment oiseau frais et épépiné.