

Poisson mariné aux agrumes de Cyril Lignac

Temps de préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 filets de dorade de 120g
- 100g de cerises lavées, coupées en deux et dénoyautées
- 1 courgette lavée
- 2/3 asperges blanches épluchées
- 50g de jus d'orange
- 40g de jus de citron jaune
- 20g de vinaigre de fleurs de cerisier ou de framboise
- 30g de sauce soja
- 20g d'huile de pépins de raisins
- 10g de gingembre râpé
- 1g de piment épluché et haché (ou piment d'Espelette ou poivre)
- quelques feuilles de menthe
- graines de sésame
- 1 piment jalapeno vert

Préparation

Dans un saladier, mélangez les jus d'agrumes, le vinaigre, la sauce soja, l'huile, le gingembre et le piment.

Taillez le poisson en tranches pour faire un carpaccio ([mais pas trop trop fin pour qu'il y ait de la mache](#)).

Taillez la courgette et les asperges en fines lamelles.

Dans les assiettes, déposez le poisson [Cyril le range tout autour de l'assiette pour commencer](#), les lamelles de courgettes et d'asperges crues, les cerises, assaisonnez d'abord de sel et de poivre puis de vinaigrette, parsemez de menthe ciselée ([on roule comme un cigare et on taille](#)).

Déposez quelques cerises sur le plat.

On peut aussi parsemer de graines de sésame et de piment jalapeno vert.