

# Tostada Mexicaine Ceviche de truite zestes de citron, lime et aneth

Recette pour 12 tapas

## Description

Le Mexique nous emporte avec cette bouchée tout en fraîcheur.

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi proposer ce plat comme une entrée, a vous, de servir une quantité suffisante dans une assiette traditionnelle.

## Ingrédients

### Ceviche truite

- 500 Gr Filet de truite saumonée
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 0.50 Unité(s) Mangue fraîche
- 2 Unité(s) Tomate
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 2 Branche(s) Persil plat
- 2 Filet Huile d'olive

### Pickles

- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 15 Gr Sucre
- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 45 Ml Eau

### Montage

- 4 Unité(s) Tortilla
- 1 Unité(s) Avocat
- 250 Ml Crème sûre
- 8 Brin(s) Ciboulette

### Finition

- 2 Cuil. à soupe Oeufs tobiko
- 1 Boite(s) Pousse de tournesol

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

### Mise en place

Détaillez la chair de mangue et de tomate en brunoise.

Hachez grossièrement une bonne partie des feuilles de persil plat. Gardez les autres feuilles pour la finition.

Détaillez le filet de truite en fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur (Ceviche).

### Pickles

Taillez les piment en rondelles.

Mélangez tous les autres ingrédients dans un casserole, faites bouillir, puis versez sur les rondelles de piment, maintenez-les immergées.

Vous pouvez les laisser de telle manière durant plusieurs jours, ou vous consommez au bout de une heure.

### Service

Comptez environ 30 minutes avant de servir le Ceviche. Mélangez, les brunoises de mangue et tomate, ajoutez-y les zestes de citron et le jus de lime, pour finir ajoutez l'huile d'olive et le persil haché.

Recouvrez les morceaux de truite, laissez la marinade dessus durant 15 à 20 minutes.

Ensuite, soit vous avez des minis Tortillas, soit des grands que vous coupez en triangle. il ne vous reste plus qu'à les plonger dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Coupez les avocats en tranches, mélangez la crème sur avec le jus de lime et la ciboulette ciselée, assaisonnez de sel et poivre.

Sur les Tostadas, étalez généreusement la crème sûre citronnée, déposez dessus des tranches de Ceviche de truite, finalisez avec des oeufs Tobiko et une pousse de tournesol.

**Bon appétit!**