



DOMAINE DU  
**bois joly**



## *la recette De notre chef*



La recette du ceviché de Angad un ami cuisinier

### Ingrédients

- 1/2 oignon rouge très finement tranché
- 500g de poisson frais – coupé en cubes d'un demi cm
- 2 à 3 gousses d'ail très finement hachées (l'utiliser une presse à ail)
- 1 à 1 demi cuillère à café sel de Guérande : ajustez à votre gout
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 /4 à 1 /2 tasse de coriandre fraîche hachée
- 1 serrano frais ou piment jalapeo épépiné et très finement haché
- 1à2 cm de fines lanières de gingembre
- 3/4 tasse de jus de citron vert frais (4 à 6 citrons bien mûrs)
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à thé de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe de lait de coco

Mélanger tous les ingrédients ensemble en excluant le poisson. Incorporer le seulement 20 minutes avant de vous régaler.

C'est une « tuerie » avec notre muscadet 'Harmonie '2018.