

**SIEMENS**

## Ceviche de Bar, citron confit et câpres, persil

### Type de plat

Déjeuner  
ou dîner -  
Faible en calories

### Matériels de cuisine

Presse-agrumes, mixeur,  
mixeur plongeant

### Astuces

Lors de la préparation de l'huile de persil, assurez-vous que l'huile soit aussi froide que possible. Le mixeur doit tourner le plus rapidement possible et aussi brièvement que possible afin que l'huile reste verte. Faites de même pour le jus de céleri-persil : après l'avoir égoutté, le mettre immédiatement dans un endroit froid. Ajouter du lait de tigre peu avant de servir. Lorsque vous faites cuire les perles de tapioca, remuez régulièrement pour qu'ils cuisent uniformément et qu'ils ne collent pas au fond de la casserole. Étendre uniformément une fine couche de perles.

## Pour 5 personnes

### INGRÉDIENTS

1 bar entier (1kg+)  
1 botte de céleri  
2 bottes de persil  
1 piment  
1/2 botte de coriandre  
5 citrons  
1 jaune d'œuf  
100 g de petites perles de tapioca  
1 persil / cresson  
1 bourrache / cresson  
0,5 l d'huile végétale  
sel marin, sel de cuisson, sucre  
(petites quantités)  
Piment d'Espelette  
100 g de citron confit  
50 g de petits câpres  
Agar Agar

### PRÉPARATION

1. Lever les filets du poisson : retirer la peau et les arrêtes, couper en fines tranches, puis saler délicatement.
2. Pour la préparation du lait de tigre, extraire 200 ml de jus de citron. Mélanger 180 ml de jus de citron, 20 ml de sirop, 1 piment et quelques tiges de coriandre et filtrer.
3. Faire mariner le poisson : faire mariner les filets de bar avec un peu de lait de tigre pendant environ 5 minutes.
4. Préparer le jus de céleri-persil : laver le céleri et 1 botte de persil. Hacher grossièrement, en extraire le jus à l'aide d'un mixeur et égoutter. Ajouter du sel et mélanger avec du lait de tigre (2:1).
5. Préparer l'huile de persil : dans un mixeur, mélanger 1 botte de persil lavé avec 0,5 l d'huile végétale. Laisser-le reposer doucement dans un tamis fin de sorte que l'huile passe à travers.
6. Crème de persil : à l'aide du mixeur plongeant, mélanger 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel et l'huile de persil.
7. Préparer la gelée de citron confit : passer les citrons confits dans le mixeur, égoutter et cuire avec 100 ml de sauce aux câpres et 1,2 g d'Agar Agar dans une petite casserole. Note : 1,2 g d'Agar Agar pour 100 ml de liquide.
8. Faites rissoler 50 g de câpres dans de l'huile chaude, préalablement rincées et essorées à l'aide d'un torchon.
9. Préparer l'assaisonnement au zeste de citron : prendre le zeste d'un citron à l'aide d'un microplan, sécher et mélanger avec un peu de sel marin et le piment d'espelette.
10. Cuire le tapioca : cuire 100 g de petites perles de tapioca dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont tendres, les étaler sur une plaque à pâtisserie, tapissée de papier sulfurisé et les sécher à 50 degrés. Puis les faire frire dans de l'huile chaude et les assaisonner avec les zestes de citron.
11. Pour le dressage, placer les filets de bar sur l'assiette, y verser 2 c. à soupe de jus de céleri-persil, assaisonner avec du sel marin, créer des dômes de crème de persil et de la gelée de citron confit sur le poisson. Garnir ensuite avec les câpres, les perles de tapioca et les deux types de cresson. Finir avec quelques gouttes d'huile de persil.