



L'ACCORD DU MOIS

Ceviche de poisson & le Bordeaux Blanc sec

INGRÉDIENTS

- 500 g de poisson très frais (bar, daurade ou cabillaud)
- 3 citrons verts, 1 citron jaune
- 1 petit oignon rouge
- 1 avocat
- Quelques tomates cerises
- Coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

PRÉPARATION

Coupez le poisson en petits dés.

Pressez les citrons et versez leur jus sur le poisson. Laissez mariner environ 20 minutes au réfrigérateur. Ajoutez ensuite l'oignon rouge finement émincé, les tomates cerises coupées en deux, l'avocat en dés et la coriandre ciselée.

Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Servez bien frais.



NOTRE CONSEIL DÉGUSTATION

Notre Bordeaux Blanc Sec accompagne parfaitement ce ceviche. Sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et sa belle vivacité viennent équilibrer l'acidité du citron tout en mettant en valeur la finesse du poisson.

Un accord idéal pour vos repas d'été en terrasse !