



# Ceviche de merlu à la salicorne et Fleur de sel de Guérande

Recette de Ker Astou,  
Cheffe de cuisine privée, Guérande



## Ingédients pour 4 personnes

- 600 g de merlu
- 200 g de salicorne
- 100 g de roquette
- 2 citrons verts
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de wasabi
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Plantes des marais (selon saison)
- Fleur de sel de Guérande

## Équipement

Mixeur



## Préparation

- ➊ Dans un mixeur, déposez les salicornes préalablement lavées et équeutées.
- ➋ Ajoutez la roquette, l'ail, une cuillère d'huile d'olive et le wasabi.
- ➌ Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un jus bien liquide.
- ➍ Rajoutez le reste d'huile, le jus de citron et réservez.
- ➎ Coupez le merlu en fines tranches, puis disposez-les dans les assiettes.
- ➏ Versez le jus de salicorne en filet sur le poisson, puis ajoutez de la Fleur de sel de Guérande et les plantes des marais pour la finition.

**Bonne dégustation !**

*Crédits photos : Ker Astou*