

## CEVICHE DE FLÉTAN

25  
min

Préparation

185  
min

Cuisson

### Préparation:

- 1- Taillez le flétan en cubes d'1 cm.
- 2- Prélevez le jus des citrons et versez-le sur le poisson. Ajoutez le **Mélange Tex Mex McCormick**. Filmez et réservez au frais au moins 3h.
- 3- Épluchez les tomates et les poivrons puis taillez-les en lamelles. Emincez les échalotes. Effeuiliez et ciselez la coriandre.
- 4- Égouttez le flétan puis mélangez le jus à tous les légumes. Ajoutez les haricots rouges égouttés puis rectifiez l'assaisonnement.
- 5- Mettez le tout à chauffer à feu doux dans une casserole puis ajoutez les morceaux de flétan. Faites cuire à feu doux pendant environ 5 min.
- 6- Faites cuire le quinoa façon créole.

### Dressage:

Disposez le flétan avec le jus sur un lit de quinoa et parsemez de coriandre.

### Le Plus du Chef:

Traditionnellement, le ceviche est servi froid, la cuisson ne se fait que par l'acidité. Avec cette recette, les deux sont possibles.



### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1.3kg de filets de flétan
- 20g de **Mélange Tex Mex McCormick**
- 500g de tomates
- 100g d'échalotes
- 1kg de citrons jaunes
- 300g de poivrons rouges
- 300g de poivrons jaunes
- 200g de haricots rouges cuisinés
- 400g de quinoa
- 1 botte de coriandre
- 3g de poivre
- 6g de sel

## RÔTI DE PORC À LA MEXICAINE

20  
min

Préparation

40  
min

Cuisson

### INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1.5kg de rôti de porc
- 15g de **Mélange Tex Mex McCormick**
- 1.5kg de tomates
- 200g d'oignons
- 3g d'**Ail en poudre McCormick**
- 30cl d'eau
- 500g de riz basmati
- 100g de raisins secs
- 3cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 6g de sel

### Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Mondiez les tomates, épépinez-les et coupez-les en lamelles. Emincez les oignons
- 3- Mélangez l'eau avec le **Mélange Tex Mex McCormick**.
- 4- Salez le rôti de porc. Dans une cocotte chaude avec un filet d'huile, colorez-le puis débarrassez-le dans un bac gastro. Dans la cocotte, faites suer les oignons, déglacez avec l'eau, ajoutez les tomates, le **Mélange Tex Mex McCormick** et l'**Ail en poudre McCormick**. Portez à ébullition puis versez le tout dans le bac gastro.
- 5- Faites cuire au four pendant 40 min en l'arrosant régulièrement.
- 6- Faites cuire le riz façon créole. Terminez avec les raisins secs.

### Dressage:

Disposez le riz au centre de l'assiette, mettez une belle tranche de rôti de porc puis terminez avec le jus de cuisson.

### Le Plus du Chef:

Vous pouvez remplacer les tomates par des poivrons. Cela corsera légèrement la recette.