

CEVICHE

DE

POISSON

Pour 4 personnes temps de préparation 20mn

*Ingrédients* :

*400g de dos de Cabillaud*

*1 avocat en lamelles*

*2 cuillère à soupe d’oignons rouges émincés*

*2 cuillère à soupe de coriandre coupée*

*3 citrons verts*

 *2 citrons jaunes (jus)*

*Huile d’olive vierge extra*

*Sel, poivre*

**Découpez le cabillaud** en petits dés. Dans un saladier, mélangez le jus de citron avec la coriandre coupée, le sel, le poivre et un filet d’huile d’olive.

**Ajoutez les oignons** puis le cabillaud et l’avocat.

**Mélangez**, rectifiez l’assaisonnement et laissez reposer de 5 à 10mn le temps que les saveurs se diffusent.

**Ajoutez le jus** de 2 citrons verts et mélangez.

**Servez** le ceviche dans des petits bols puis ajoutez quelques tranches du dernier citron vert.