



1. Rincez le citron vert. À l'aide d'une râpe fine (j'utilise une [Microplane](#)), prélevez le zeste du citron. Réservez. Pressez le jus du citron, versez-le dans un grand saladier.
2. Ajoutez l'oignon rouge, pelé et finement émincé, un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et 2 pincées de piment d'Espelette. Remuez et laissez mariner au moins 30 mn.
3. Pendant ce temps, rincez et essuyez le dos de cabillaud dans du papier absorbant. À l'aide d'un long couteau effilé, coupez-le en petits dés de +/- 1 cm. Réservez.
4. Décortiquez les crevettes et coupez-les en morceaux de +/- 1 cm. Réservez.
5. Lavez les figues. Ôtez les extrémités et coupez-les en dés de +/- 1 cm. Réservez.
6. Rincez et effeuillez le cerfeuil. Réservez.
7. 30 mn à 45 mn avant de servir votre tartare, mettez les dés de cabillaud dans le saladier, mélangez bien. Laissez mariner pendant 30 à 45 mn en remuant plusieurs fois. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
8. 5 mn avant de servir, ajoutez tous les ingrédients restants : crevettes, figues, zestes du citron et cerfeuil (en réservant une dizaine de feuilles). Mélangez délicatement.
9. Dressez dans un plat de service ou dans des assiettes individuelles, parsemez de feuilles de cerfeuil et servez aussitôt.



La qualité et fraîcheur des ingrédients est essentielle pour cette recette. Précisez bien à votre poissonnier que vous allez manger le cabillaud cru et consommez-le le jour même.

Cette recette se prépare au dernier moment. Vous pouvez préparer les ingrédients 2 ou 3 heures à l'avance mais l'assemblage (à part l'oignon rouge qui peut mariner plus longtemps) se fera 30 à 45 mn avant. Pour ce type de recette, investissez dans un long couteau effilé qui coupe bien.

Assez facile  
40 mn de préparation  
Cher  
Sans gluten  
Cru

### Ingrédients pour 6 pers. :

- 400 g de dos de cabillaud (ou un autre poisson à chair blanche)
- 1 dizaine de grosses crevettes roses
- 1 citron vert bio juteux
- 8 figues bien mûres (si possible bios car vous garderez la peau)
- 1/2 oignon rouge
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

### *Variantes :*

Vous pouvez remplacer le cerfeuil, qui n'est pas toujours facile à trouver, par du basilic ou basilic thaï.

Si vous n'aimez pas l'oignon, supprimez-le. Si vous servez le tartare en plat, accompagnez-le d'une salade verte aux herbes fraîches ou de ["FRITES AU FOUR"](#) maison. Pour d'autres versions de tartares ou ceviches, regardez en bas de page.

