



Assez facile
40 min de préparation
Cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 6 pers. :

1. Rincez et essuyez le citron vert. À l'aide d'une râpe fine, prélevez son zeste et réservez-le. Pressez le citron et versez son jus dans un grand saladier.
2. Pelez et émincez très finement l'oignon rouge. Ajoutez-le dans le saladier avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, un peu de fleur de sel, quelques tours de moulin à poivre et 2 pincées de piment d'Espelette. Mélangez et laissez mariner 30 min.
3. Pendant ce temps, rincez et essuyez le dos de cabillaud. À l'aide d'un long couteau, coupez-le en petits dés d'env. 1 cm. Réservez au frais.
4. Décortiquez les crevettes et coupez-les en morceaux d'env. 1 cm. Réservez au frais.
5. Rincez et essuyez délicatement les figues. Ôtez les extrémités et coupez-les en dés d'env. 1 cm. Réservez.
6. Rincez et effeuillez le cerfeuil. Réservez quelques jolies feuilles pour le dressage.
7. 10 min avant de servir, mettez les dés de cabillaud dans le saladier avec l'oignon rouge et mélangez délicatement.
8. 5 min avant de servir, ajoutez les crevettes, les figues, le zeste du citron et le cerfeuil. Mélangez très délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
9. Dressez dans un plat de service ou dans des assiettes individuelles, parsemez de feuilles de cerfeuil réservées et servez aussitôt.

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

Variantes :

Vous pouvez remplacer le cabillaud par un autre poisson à chair ferme, comme du bar, de la dorade ou du lieu jaune, et le cerfeuil, qui n'est pas toujours facile à trouver, par du basilic ou basilic thaï. Si vous n'aimez pas l'oignon cru, supprimez-le.



La qualité et fraîcheur des ingrédients est essentielle pour cette recette. D'une manière générale, le poisson destiné à être consommé cru doit avoir subi une congélation adaptée afin d'écarter tout risque lié aux parasites.

