



# Ceviche de cabillaud



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes de cabillaud (en petits morceaux)  
1 oignon rouge (émincé)  
1 piment jalapeño (émincé)  
4 citron vert (le jus)  
6 petites tortillas  
2 avocats (en quartiers)  
1 tomate (pelée, épépinée et coupée en petits cubes)  
1 bouquet de coriandre fraîche (ciselé)  
sauce chili  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le cabillaud, l'oignon rouge, le piment jalapeño et le jus de citron vert. Laissez mariner pendant 30 minutes. Salez et poivrez.
- 2.** Faites griller les tortillas. Déposez une tortilla dans chaque assiette et garnissez-la de poisson. Ajoutez l'avocat. Parsemez de tomates en cubes, de coriandre et de sauce au piment.