



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.