

## **Tartare De Cabillaud Aux Courgettes Râpées**



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

200 gr de cabillaud - 1 courgette - 1 citron - 4 Cuill à soupe d'huile d'olive - 1 pincée de piment d'Espelette - sel - coriandre ciselée (facultative)

### **Préparation**

Pressez le citron pour en extraire le jus.

Dans un bol mélangez ce dernier avec l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette.

Éliminez les extrémités de la courgette, ne la pelez pas, rincez-la et épongez-la soigneusement.

Râpez la courgette, à la râpe à gros trous. Arrosez-la avec la moitié de la sauce.

Mélangez et réservez au frais.

Rincez le filet de poisson, épongez-le et découpez-le en dés minuscules.

Arrosez les avec la sauce restante, saupoudrez avec la coriandre ciselée, mélangez et réservez au frais.

Pour servir répartissez le tartare de poisson dans le fond d'un emporte pièces déposez dessus les courgettes râpées ou mélanger poisson et courgettes

Prévoyez pour le décor quelques feuilles de coriandre et des fines lamelles de citron.