

Cébiche de carrelet



Ingédients

1 beau carrelet, dont vous faites lever les filets et la peau par votre poissonnier
1 oignon doux, persil plat, sel, poivre, jus de citron

Préparation

Couper les filets de carrelet en gros dés

Peler et hacher l'oignon

Hacher le persil

Dans un plat mettre les dés de carrelet, l'oignon haché, le jus de citron, le persil

Saler et poivrer, bien mélanger, couvrir, mettre au frais et déguster