

Tiradito de merlu



Pour 4 personnes

- 200gr de merlu frais
- 1 demi citron vert
- 1 cebette
- 6 framboises
- Huile d'olive
- Sel poivre
- 1 tranche de pain de campagne

Préparation

- Découpez en petit cubes la tranche de pain et faites-les revenir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive et du sel.
- Réservez vos croûtons pour le dressage.
- Coupez finement le vert des cébettes, réservez !
- Coupez en tranches semi-épaisses le merlu puis disposez-les sur une assiette plate.
- Découpez en deux les framboises.
- Dans un bol, récupérez le jus d'un demi citron vert, versez-y la même quantité d'huile d'olive, du sel fin et du poivre.
- Recouvrez le merlu de ce mélange.

Dressage

- Disposez par-dessus de la cebette, des framboises et des croûtons.
- Rapez le zeste du citron vert et servez très frais !