

*Poissons*

# Carpaccio de cabillaud au citron vert


**30 min 30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**355**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la marinade

- 1 Prélever les zestes du citron vert avec un couteau économe.
- 2 Retirer la partie blanche présente sous les zestes à l'aide de la pointe d'un couteau. Emincer les zestes finement. Les réserver dans un récipient.
- 3 Éplucher l'échalote et la couper en fines rondelles.
- 4 Couper l'orange et la presser à l'aide d'un presse agrumes.
- 5 Verser dans un récipient le jus d'orange, les zestes, une pincée de piment de Cayenne en poudre, le lait de coco et l'échalote. Mélanger.

## Étape 2

### Préparation du poisson

- 1 Poser le filet de cabillaud bien à plat. Découper délicatement le filet en fines lanières dans le sens de sa largeur en faisant particulièrement attention.

## Étape 3

### Dressage

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le carpaccio

 500 g **Filet(s) de  
cabillaud**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour la marinade

 1 verre(s) **Lait de coco**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 **Orange(s)**  
1 **Echalote(s)**  
1 pincée(s) **Piment de  
Cayenne**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

 4 c. à soupe **Noix de coco  
rapée**

- 1 Répartir les lanières dans quatre assiettes puis assaisonner de sel et de poivre selon les goûts.
- 2 Badigeonner d'huile d'olive.
- 3 Verser la marinade sur le cabillaud.
- 4 Saupoudrer chaque assiette de noix de coco râpée.  
Servir.