

# CEVICHE DE BAR FRAÎCHEUR

## INGREDIENTS

- 3 PAVES DE BAR
- 10 RADIS ROSES
- 10 FRAISES
- 50 G DE ROQUETTE
- 2 CITRONS VERTS



## PREPARATION

- 1/ Retirer la peau des bars & les couper en fines lamelles. Répartissez-les sur 4 assiettes & gardez-les au frais.
- 2/ Taillez les fraises en batonnets , émincez les radis, pressez les citrons & mélangez leur jus avec l'huile d'olive.
- 3/ Au moment de passer à table, recouvrez le bar avec l'huile au citron, laisser mariner 5 minutes.
- 4/ Répartissez les fraises, les radis, la roquette, salez, poivrez & dégustez!



**LA CRUSTACERIE.FR**

Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés