

# Entrée – Cabillaud, crevettes, câpres

Une entrée froide, bienvenue en été



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min en tout



600g de  
cabillaud



150g de  
crevettes



2 càs de câpres



½ jus de citron



2 à 3 càs h.  
d'olive



Q.q. herbes  
aromatiques

## Préparation

1. Ouvrir le blister de dos de cabillaud, découper de larges tranches, rincer, égoutter, réserver.
2. Ouvrir le blister de crevettes décortiquées, rincer, égoutter, réserver.
3. Egoutter 2 càs de câpres, réserver.
4. Dans une casserole d'eau bouillante, mettre le cabillaud pour 5 min, égoutter, réserver.
5. Mettre à bouillir les crevettes pour 3 min, égoutter, réserver.
6. Dans une poêle huilée, faire dorer les crevettes pour 5 min, en remuant, égoutter, réserver.
7. Faire revenir 3 min les tranches de cabillaud dans la poêle, égoutter, réserver.
8. Dans une grande assiette, déposer le cabillaud, parsemer les crevettes.
9. Rajouter les câpres et le jus de citron, parsemer de quelques herbes.
10. Servir frais.

\* \* \* 10 juillet 2022 \* \* \*