

## TARTARE DE CABILLAUD

### Ingrédients pour 4 personnes

300 gr	filet de cabillaud (ou féra ou ...)
4 cs	jus de citron
2 cs bien pleines de	Cantadou aux herbes
4 branches	aneth finement hachée
1	jaune d'œuf
2 cs	Gin
4 cs	crème entière double (ferme)
4	tomates
½ bouquet	basilic finement ciselé
4 cs	huile d'olive
1 paquet	pain toast
	sel, poivre
	beurre salé
1	avocat – à couper au dernier moment en lanières pour la déco

### Recette

1. cabillaud : enlever les arrêtes, hacher fin au couteau et déposer dans un gros bol
2. ajouter le jus de citron, l'aneth, bien mélanger l'ensemble
3. ajouter le jaune d'œuf, le Gin et la crème, bien mélanger
4. goûter et rectifier l'assaisonnement
5. peler et épépiner les tomates, les couper en dés, les assaisonner et incorporer l'huile d'olive et le basilic finement ciselé
6. toaster les tranches de pain

### Dresser l'assiette et servir

7. poser un emporte-pièce de 6 cm et partager le tartare
8. quelques lanières d'avocat dessus, un peu de tomates concassées autour et une brindille d'aneth
9. servir avec un toast, beurre sur la table

bon appétit