

# CEVICHE DE MERLAN



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**800 gr de filets de merlan**

**3 ou 4 citrons verts**

**4 à 6 cm de gingembre**

**Piment en poudre**

**24 grains de raisins noirs**

**2 cuillerées à soupe d'huile de sésame,**

**2 cuillerées à café de graines de lin**

**2 cuillerées à café de sésame noir,**

**Fleur de sel et coriandre fraîche**

**Détailler le poisson en cubes. Le mettre dans un saladier avec le jus de citron, le gingembre râpé et le piment. Mélanger et mettre au frais 15 minutes.**

**Couper les raisins en deux, les épépiner.**

**Egoutter le poisson, mélanger avec les graines de lin, le sésame noir, l'huile de sésame, la fleur de sel, les raisins et servir dans des ramequins après avoir parsemé de quelques feuilles de coriandre.**