

TARTARE DE CABILLAUD À L'AIL DES OURS ET BOURGEONS D'ÉPICÉAS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|--------------------|---------------|
| Cabillaud | 80 gr |
| Ail des ours | 1 tige |
| Bourgeons d'épicéa | 4 pc (petits) |
| Huile d'olive | 1 c. à c. |
| Gros sel | |
| Poivre au moulin | |

Préparation

1. Tailler le cabillaud en fine brunoise.

2. Tailler les tiges d'ail des ours en brunoise d'1 mm.

3. Détacher les aiguilles des bourgeons d'épicéa.

4. Mélanger tous les ingrédients et servir avec du pain grillé.
