



# Chronique culinaire avec Yza

Tous les lundis à l'émission « *Bonjour Anticosti* » de 8h à 10h  
animée par Manon-Rose

---

## Ceviche de truite

NOTE : Réaliser cette recette avec des filets de truite qui ont été **congelés**.

La congélation élimine les parasites naturellement présents dans la truite et le saumon.

### Ingrédients

- 2 beaux filets de truite décongelés
- Le zeste et le jus d'une lime
- ½ tomate épépinée et coupées en petits dés
- 1 c. à soupe de persil frais haché finement
- 3 feuilles de ciboulette ciselée finement
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Coriandre au goût

Mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer au goût. Déguster avec une baguette de pain grillé.



Bon appétit !