

## **FILET DE FERA MARINEE AU CITRON VERT ET GRAINES DE FENOUIL**



**Ingrédients :** *(pour un buffet de 8-10 personnes)*

700 gr de filets de féra avec peau  
4 citrons verts  
1 petit piment  
4 c. à café de graines de fenouil  
sel, poivre  
cerfeuil pour la déco

**Préparation :**

Enlever les arrêtes des filets et les couper en tranches fines. Les répartir sur un plat.  
Râper les zestes de citrons verts, presser le jus et couper un piment en brunoise. Saler et verser sur la féra. Laisser au frais 2-3 heures minimum.

Décorer avec des pluches de cerfeuil.