

# MARINADE POUR POISSONS



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 petit bol

- 1 jus de citron jaune - 1 brin de persil plat - 50 ml d'huile d'olive - 1 c.s. de baies roses - 4 brins de ciboulette - fleur de sel, poivre

---

1. Mettez dans la cuve du Micro munie du couteau métal : les baies roses, les herbes et donnez 4/5 pulsions.

2. Faites fonctionner en continu pendant 20 à 40 s et ajoutez par le compartiment liquides du couvercle le jus de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez à votre convenance.

**Astuce du chef :**

versez cette marinade sur un tartare ou carpaccio de poisson et laissez mariner environ 2 h au frais avant de servir.