



## Poisson cru à la Tahitienne

Bonne idée de Louis et Véro, cette recette, pour nous aider à préparer un marlin pêché au large de Gozo à Malte.

### INGREDIENTS

- 700 g de poisson
- 6 citrons verts
- 30 cl de lait coco
- 1 oignon
- 2 ou 3 carottes
- 1 concombre
- 1 tomate (facultatif)
- ½ poivron (facultatif)
- sel / poivre

### PREPARATION

1) Le plus simple est de prendre du thon ou de la bonite, voir du marlin. Mais on peut utiliser du saumon, des rascasses... tout filet de poisson sans peau, ni arête et à chair assez ferme.

Découper le poisson en dés.

Arroser le poisson avec le jus de 5 citrons et les 3/4 du lait de coco.

2) Laisser mariner au frais, l'acidité du citron va "cuire" le poisson.

3) Pendant ce temps, réaliser une julienne d'oignons, de poivrons et de carottes, émincer les concombres et tailler les tomates en quartiers.

4) Lorsque le poisson est bien mariné (environ 40 minutes), égoutter le à travers une passoire, assaisonner le puis ranger le au centre d'un plat.

5) Ranger ensuite les différents légumes, et arroser avec une vinaigrette à base de citron et coco (il reste un citron et 1/4 du lait de coco).