

POISSON CRU A LA TAHITIENNE

Pour 6 personnes :

- 1kg de thon (rouge ou blanc, mais c'est meilleur avec du rouge)
- 4 citrons verts
- 1 tomate
- 1/2 concombre coupé en demi-rondelles (sans peau ni pépins)
- 1 oignon coupé finement
- 1 poignée de persil haché
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 200 ml de lait de coco

Découper d'abord l'oignon. Arroser de jus de citron. Découper le poisson en petits dés. Découper la tomate en petits dés.

Verser le jus de citron avec l'oignon sur le poisson. Rajouter la carotte et le concombre. Mélanger bien. Laisser reposer quelques minutes en mélangeant de temps en temps afin que le poisson s'imprègne bien. Il devient légèrement blanchâtre. Il "cuit" dans le jus de citron.

Lorsque vous estimez que le poisson a suffisamment macéré, rajouter le lait de coco et le persil.

Saler, poivrer.

Servir bien frais avec le gingembre à part.