



Entrées froides aux produits de la mer
Poisson à la tahitienne



1h15	15 min	0	1h	271
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

500 g **Filet(s) de daurade**
3 **Citron(s) vert(s)**
20 cl **Lait de coco**
1 **Sel**
4 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation du poisson à la tahitienne

- 1 Désarêter le poisson avec une pince.
- 2 L'émincer en très fines lamelles (moins de 5 mm d'épaisseur).
- 3 Etaler le poisson dans un plat creux.
- 4 Presser les citrons verts puis verser le jus de citron sur les filets de poisson émincés.
- 5 Couvrir d'un film étirable et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 6 Passé ce temps, vérifier que le poisson est cuit. Il doit être blanc. Si ce n'est pas le cas, poursuivre la macération pendant 15 minutes. Egoutter le poisson.
- 7 Dans un bol, mélanger le lait de coco avec 4 cuillères à soupe de jus de citron de la marinade, la ciboulette ciselée et saler.
- 8 Disposer de nouveau les lamelles de poisson dans le plat creux et les arroser de sauce coco citron.
- 9 Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Répartir le poisson et la sauce dans 4 ramequins puis servir très frais.