



Poissons Kokoda



8h30 **30 min** **0** **8h** **377**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

450 g **Filet(s) de daurade**
1 kg **Citron(s)**

Ingrédients pour la salade

25 cl **Lait de coco**
250 g **Tomate(s)**
100 g **Oignon(s) rouge(s)**
100 g **Poivron(s)**
1 **Piment(s)**
1 botte(s) **Ciboulette**
6 feuille(s) **Laitue(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Extraire le jus des citrons à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Couper les filets de poisson en petits cubes de la taille d'une bouchée à l'aide d'un couteau éminceur puis débarrasser dans un plat.
- 3 Arroser avec le jus de citron, mélanger et couvrir de film alimentaire. Entreposer au frais pendant 8 heures.

Étape 2

Préparation du kokoda

- 1 Emincer finement l'oignon rouge, couper les tomates en quartiers puis couper le poivron en lanières.
- 2 Hacher la ciboulette et couper le piment en rondelles.
- 3 Egoutter le poisson dans une passoire et le rincer rapidement sous l'eau froide afin d'éliminer l'excès d'acidité du citron.
- 4 Mettre le poisson dans un saladier, ajouter les légumes et arroser de lait de coco. Saler, poivrer et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Tapisser le fond d'un plat de service avec les feuilles de laitue.
- 2 Garnir avec le kokoda et servir bien frais.