

### Poisson cru à la tahitienne de Sandra.

Pour 6 gourmands

- **300 g de thon blanc ou rouge cru (ici du thon rouge)**
- **3 tomates**
- **1 concombre**
- **de la ciboulette**
- **4 citrons jaunes**
- **1 gousses d'ail**
- **1/4 d'oignon nouveau**
- **1 boîte de lait de coco**
- **sel et poivre**

Découper le morceau de thon blanc en cubes, puis fais le macérer dans du jus de citron pendant 1 heure environ. (2 citrons). Pendant ce temps, découper les tomates et le concombre en cube. Hacher l'ail et l'oignon. Hacher la partie verte de l'oignon vert. Ajouter le lait de coco  
Égoutter le thon, le rincer à l'eau pour enlever une partie du jus de citron (pour que le poisson ne soit pas trop cuit par le jus). L'égoutter. Mettre le poisson dans un saladier, rajouter les cubes de tomates et de concombre, l'ail et l'oignon et enfin le lait de coco.

Mélanger le tout , saler, poivrer et décorer de ciboulette.

**Tama'a maitai "bon appétit" en tahitien**