

Chez Fabie

Poisson cru mariné lait de coco et citron vert



Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de filets de poisson sans arêtes, très frais et à chair ferme : capitaine (alias perche du Nil) dorade, etc.
- le jus et la pulpe de 2 ou 3 citrons verts
- 15 cl de lait de coco
- 1 tige de ciboule ou 1 oignon vert ou ciboulette
- 1/2 à 1 cuillère à café de sauce pimentée thaïlandaise (sauce au piment aillée et légèrement sucrée) ou tabasco
- Sel

Préparation :

Détailler le poisson en morceaux.

Arroser du jus de citron, de sauce pimentée taillé en tous petits morceaux. Saler légèrement. Laisser mariner une nuit au frais, dans une boîte bien propre et hermétique. L'acidité du citron va "cuire" le poisson.

Le lendemain, 20 minutes avant de servir, ajouter le lait de coco et la ciboule émincée, rectifier l'assaisonnement en sel au besoin.

Servir bien frais accompagné d'une salade de tomates et de concombres.