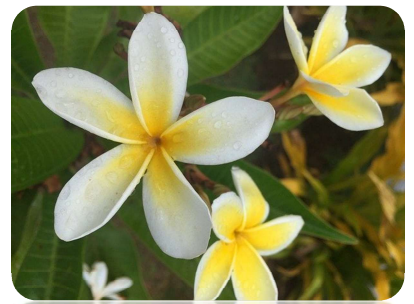


## LE POISSON CRU A LA TAHITIENNE :



### INGREDIENTS :

- 1 Morceau de thon rouge ou blanc
- 1 tomate
- 1 concombre
- 1 oignon
- 1 oignon vert
- 25cl de lait de coco
- Sel
- 2 citrons



Découpez le thon en dés et placez-les dans de l'eau salée.

(Imaginez que ça doit être de l'eau de mer ... !)

Pendant ce temps découpez l'oignon jaune en lamelle.

Découpez et épépinez le concombre dans sa longueur, puis coupez en lamelle.

Découpez et épépinez les tomates en dés.

Réservez les légumes dans un saladier.

Egouttez les morceaux de thon et placez les dans un autre saladier.

Pressez 2 jus de citrons sur le thon (perso je préfère le citron vert, à faire selon votre goût) et laissez poser 2 minutes, le thon va commencer à cuire avec le citron.

Ensuite égouttez le thon et mélangez-le aux légumes et enfin ajoutez le lait de coco.

Mélangez bien le tout et assaisonnez à votre convenance...sel...encore un peu de citron ...

Hachez l'oignon vert et parsemez-le sur le plat !

A table !!!

Vous pouvez accompagner avec du riz blanc bien moelleux ! Un délice !!

**TAMA'A MAITA'i !!! BON APPETIT !!!**

