

POISSON À LA TAHITIENNE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Repos

10 min

Personnes

4

Ingrédients

800g de filet de poisson au choix
100g d'ananas
½ oignon
1 oignon rouge
2 branches d'oignons pays
2 piments végétariens
Feuilles aromatique au choix (persil, basilic...)
1 gros citron vert
1 gousse d'ail dégermé
20cl de lait de coco
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Hacher soigneusement les aromates et condiments.
Peler l'ananas et le couper en petits dés.
Couper le poisson en dés au couteau.
Assaisonner le poisson : sel, poivre, jus de citron.
Ajouter tous les ingrédients coupés en dés.
Laisser reposer au réfrigérateur 10 minutes.
Ajouter le lait de coco puis servir frais sans attendre.

Environ

5,00€
PAR PERSONNE

