Poisson cru à la tahitienne

Pour 6 personnes
Macération au sel : 30 minutes
Préparation : 20 minutes

Ingrédients

600 g à 800 g de filets de poisson très frais (saumon, daurade, grenadier, thon, bar... sans peau ni arêtes).
1 verre moyen (15 cl) de jus de citron vert
1 flacon de lait de coco, 1 petite botte de ciboulette,
2 cuillerées à soupe de crème fraîche,
2 cuillérées à soupe d'oignon blanc hâché,
1 gousse d'ail hâchée,
125 g de carottes rapées très fin,
1 petit concombre,
2 kiwis,
2 tomates fermes,
1 pincée de piment de cayenne, sel, poivre.

Couper les filets de poisson en petits dés dans une passoire.
Les saupoudrer de 2 cuillérées à soupe de sel fin. Mélanger et laisser macérer 30 minutes.
Ensuite les rincer sous l'eau courante et les essuyer. Les verser dans une jatte, les arroser avec le jus des citrons verts et laisser mariner 20 minutes au réfrigérateur.
Peler et couper le concombre en petits cubes dans un bol, le saler et le réserver. On le rincera et l'égouttera au moment de l'ajouter dans le plat.
Peler et tailler les kiwis en petits dés.
Couper les tomates en petits morceaux.

Préparer la sauce :
Mélanger dans une jatte le lait de coco (le faire tiédir s'il est figé) avec la crème fraîche, la ciboulette, oignon et ail hachés. Ajouter piment de Cayenne, sel et poivre.

Préparer le plat :
Egoutter sommairement le poisson et le verser au centre d'un plat. L'entourer de légumes et de fruits en alternant joliment les couleurs.

Servir bien froid, accompagné de la jatte de sauce.