

Poisson mariné piraté



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de dos de cabillaud ultra frais
- 200 g de crevettes cuites
- 1 chou rave
- 2 carottes
- 1 oignon nouveau
- 300 ml de lait de coco
- Quelques brins de coriandre
- 4 citrons
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre

Découper le cabillaud en morceaux de la taille d'une bouchée et déposer dans un plat creux.

Presser les citrons et mettre le jus dans un bol, ajouter le sucre, le sel et mélanger jusqu'à dissolution. Verser sur le cabillaud : le poisson doit être complètement recouvert. Laisser mariner au moins deux heures, voire plus (personnellement, j'aime que le poisson soit bien cuit par le citron).

Eplucher et laver le chou rave et les carottes, découper les carottes en petits dés et le chou rave en fines lamelles et déposer dans un saladier. Ajouter l'oignon coupé en tout petits morceaux (y compris et surtout le vert).

Décortiquer les crevettes et les ajouter au saladier.

Egoutter le poisson, le passer très brièvement à l'eau froide et déposer les dés de poisson dans le saladier. Verser le lait de coco, poivrer et ajouter quelques peluches de coriandre. Mélanger, servir sur un riz parfumé tiède.