

## **Kokoda (Océanie)**

400 g de poisson blanc très frais (de type daurade, bar, cabillaud ou vivaneau), coupé en petits morceaux

1/2 noix de coco râpée fraîche et son eau (ou à défaut, 250ml de lait de coco)

1 oignon rouge coupé en petits dés

2 tomates coupées en petits dés

1 poivron rouge coupé en petits dés

Le jus de 3 citrons verts pressés

1 cuillère à café de sel

1 petit piment rouge (facultatif)

1. Dans un bol en verre (évitiez le métal à cause de l'oxydation), mélangez le poisson avec les jus de citron et le sel.
2. Laissez mariner pendant au moins deux heures.
3. Egouttez le poisson pour en retirer le jus et mélangez-le avec la noix de coco râpée et son eau, les tomates, le concombre, l'oignon rouge, le poivron et le piment si désiré.
4. Rajoutez le jus d'un citron vert et servez la kokoda bien fraîche, garnie de feuilles de coriandre fraîche ou de persil.