Salade de poisson péruvienne et sauce aux fruits de la passion

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de poisson cru (congelé et décongelé au réfrigérateur - par exemple, bar, flétan, cabillaud)
1 pincée sel marin (ou fleur de sel)
1 citron vert (jus et zeste râpé)
4 fruits de la passion (le jus, filtré)
1 cuillère à soupe jus d'orange (frais)
1 cuillerée à thé de miel
1 cuillerée à thé de vinaigre de Xérès
1 oignon rouge (en rondelles)
3 radis (en rondelles)
1 piment espagnol (émincé)
1 concombre (en dés)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
3 cuillères à soupe de lait de coco
1 fruit de la passion (pour la garniture)
chips tortillas

Méthode de préparation

1. **Séchez le poisson décongelé en utilisant du papier absorbant et coupez-le en dés de 1,5 cm sur 1,5 cm. Versez les dés de poisson dans un récipient et saupoudrez-les de sel.**

2. **Dans un petit bol, mélangez le jus de citron vert, le zeste de citron vert râpé, le jus des 4 fruits de la passion, le jus d'orange, le miel et le vinaigre de Xérès. Versez ce mélange sur le poisson et mélangez bien. Couvrez de film plastique et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Mélangez le poisson tous les quarts d'heure. Retirez le poisson du plat (gardez le jus) et dans un plus grand récipient, mélangez l'oignon rouge, les radis, le piment, le concombre et la coriandre.**

3. **Mélangez le jus avec la crème de coco et nappez-en la salade.**

4. **Garnissez de la chair du fruit de la passion et de chips tortilla.**