

COMMUNICATION

De l'avis de tous le poisson cru à la tahitienne, que nous avons apprécié aujourd'hui, ne méritait pas seulement des éloges, mais de plus, beaucoup d'entre nous ont souhaité connaître la recette. Le Second-Maitre BELIS a accepté de dévoiler ce secret que voici.

\* POISSON CRU A LA TAHITIENNE

Ingrédients pour 50 personnes

- 5 kg de thon frais coupé en dés
- 2 kg de citron vert
- 1 kg de racottes rapées
- 1 kg de tomates coupées en dés
- 3 beaux concombres émincés
- ½ oeuf par personne
- 25 gr de poivre
- 50 gr de sel
- Le lait de 3 noix de coco
- 2 litres d'eau de mer
- 1 kg de poivron
- Ail, oignon.

- 1.- Prendre un thon de 7 kg, le parer, le vider, le couper en dés, mettre à dégorger dans 2 litres d'eau de mer pendant 15 mn. L'égoutter. Presser le jus de 2 kg de citrons verts. Mettre le poisson à mariner dans le jus de citron vert. (15 minutes)
- 2.- Faire une garniture de légumes composée de :
  - Carottes rapées
  - Tomates
  - concombres
  - poivrons émincés
  - oignon) hâché très fin.
  - ail
- 3.- Egoutter à nouveau le poisson.  
Raper le coco et presser le jus dans un linge propre.  
Mélanger le poisson, le lait de coco, la garniture de légumes.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Dresser sur un plat froid.  
Décoration : ½ oeuf, tomates, carottes rapées fines, salade ciselée.

"BON APPETIT"

Tamaraa

Maïtai !

Le Lieutenant de Vaisseau LE ROUX  
Officier en Second.