



Original et super bon, dans la marinade le haddock a perdu son gout salé et est devenu moelleux, une belle association poisson melon.

Pour 4 personnes:

200 g de haddock

1 melon, 1 citron vert

30 cl de lait de coco

15 g de noix de coco râpée

2 cas d'huile d'olive

sel et poivre

Découpez le haddock en petits dès et mettez dans un plat creux, versez le lait de coco et laissez mariner 4 h, j'ai mis la veille (toute la nuit)

Prélevez et râpez le zeste de citron, puis pressez sa chair en jus, faites légèrement griller la noix ce coco râpée sans adjonction de matière grasse

Egouttez le haddock et réservez la marinade, parsemez le poisson de noix de coco râpée grillée et du zeste de citron, arrosez d'un peu d'huile d'olive.

Tranchez le melon en rondelles et formez des disques de 8 cm de diamètre.

Composez chaque raviolle en recouvrant le disque de haddock à la noix de coco, posez par dessus une autre rondelle en biais, arrosez de jus de citron salez et oivrez,

Versez 2 cas de marinade et 1 filet d'huile d'olive sur chaque portion et servez



Imprimer la recette