

## Filet de poisson fumé tahitien



### Les ingrédients (pour 4 personnes)

600 gr de filet de poisson fumé cru  
1 kg d'épinard  
ciboulette  
qq tomates cerise  
qq feuilles de salade rouge  
huile d'olive  
citron vert  
poivre

### Les préparations

Coupez le poisson en fines lamelles ; les disposées à plat mettre poivre ; ciboulette hachée et huile d'olive ; renouvelez une autre couche et autant que nécessaire. Mettre 24heures au réfrigérateur.

Cuire dans de l'eau salée les épinards juste une minute après l'ébullition. Laissez refroidir.

### Le dressage

Dans beau plat disposez le poisson au centre et arrosez de jus de citron vert. Autour du plat alternez boule d'épinard et demi-tomate cerise sur brin de salade.

### Le service

Dégustez avec un vin blanc sec cette délicate entrée.