

## **Le taioro**



**Le taioro ou taiero est de l'amande de coco râpée à laquelle est ajoutée soit des têtes de chevrettes ou soit des petits crabes de plage (ohiti) mélangés avec un peu d'eau. Après fermentation, on peut rajouter du poisson en lamelle mariné ou du pahua (bénitier) ou du troca ou encore du ma'oa (turbo).**

### **Ingrédients :** (pour 2 à 4 personnes)

- 4 cocos secs et décortiqués,
- 5 têtes de chevrettes,
- 1 citron.

### **Facultatif :**

500 gr de poisson ou de bénitier ou de troca ou de ma'oa (turbo).

### **Préparation :**

- Râper les 4 cocos dans un récipient à couvercle puis réserver,
- Retirer et jeter l'estomac des têtes de chevrettes, bien écraser celle-ci. Mettre le tout dans un filtre et tremper dans le bol d'eau. Mélanger de sorte que le jus reste au maximum dans le bol.
- Verser le jus dans le récipient qui contient le coco râpé (important, faire en sorte d'arroser l'ensemble du coco râpé) puis fermer le récipient et réserver à nouveau.

### **Temps de préparation : 10 à 20 minutes**

- Prendre le poisson choisi, retirer les arêtes, découper en lamelles, ajouter le jus de citron épépiné, assaisonner et ajouter au taioro et réserver durant 8 heures. Servir.
- Pour le reste, découper l'ingrédient choisi en lamelles, rajouter le jus de citron, assaisonner et mettre la préparation dans le taioro puis réserver durant 8 heures. Servir.