

POISSON AU LAIT DE COCO



INGRÉDIENTS

- 4 filets de poisson blanc
- 1 litre de lait de coco
- 4 tomates
- 1 oignon
- Curcuma (facultatif)



4 personnes



30 MIN



20 MIN

ÉTAPES

1 - Pelez l'échalote et ciselez-la finement, ensuite découpez le poisson en morceaux.

2 - Faites revenir finement coupés, les oignons dans une grande poêle, pendant 5 minutes dans un filet d'huile. Puis ajoutez le curry et le concentré de tomate.

3 - Versez le lait de coco dans la poêle et ajoutez-y les morceaux de poisson puis laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.

4 - A la fin de la cuisson servez le curry de cabillaud au lait de coco bien chaud parsemé de coriandre ciselée, accompagné de riz ou de pâtes.

Bon appétit !