

CURRY DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO SALÉ, SUCRÉ



INGRÉDIENTS

- 4 dos de cabillaud
- 2 échalottes
- 1/2 ananas pelé
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 30 cl de lait de coco
- brins de coriandre
- huile d'olive

PRÉPARATION

1/ Pelez l'échalotte et ciselez-la finement. Coupez la moitié de l'ananas en cubes et l'autre moitié en rondelles. Découpez le poisson en cubes.



2/ Dans une poêle, faites revenir l'échalotte et l'ananas 5min dans un filet d'huile d'olive bien chaude, puis ajoutez la poudre de curry et le concentré de tomate.

Mouillez avec le lait de coco et ajoutez les dés de poisson. Laissez cuire à feu doux pendant 10min.



3/ Servez le curry bien chaud. Parsemez de coriandre ciselé. À servir avec du riz basmati.



4/ Ajoutez-y quelques noix de cajou ou cacahuètes pour plus de croquant.