

Curry de lotte léger et parfumé



Pour 2 personnes

- 500 g de lotte
- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de citronnelle
- 1 cuillère à café de galanga frais (à défaut, du gingembre)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ½ cuillère à café de pâte de crevettes
- 20 cl de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de coriandre ciselée

Dans un mixeur, mettre l'ail épluché, l'oignon épluché et coupé en morceaux, la coriandre en poudre, le cumin, le piment, le galanga, la pâte de crevettes et une partie du lait de coco.

Mixer jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide, en rajoutant si besoin un peu de lait de coco.

Mettre la pâte dans une sauteuse et porter à ébullition. Ajouter le reste du lait de coco, mélanger et baisser la chaleur.

Déposer la lotte coupée en tronçons dans la sauteuse, couvrir et laisser cuire entre 15 et 20 minutes, jusqu'à ce que la lotte soit cuite.

Ajouter la coriandre ciselée, mélanger et servir bien chaud avec un riz basmati de préférence.