

# FILETS DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO & ANETH

Pour 4-6 personnes

Marinade : 15 min

Cuisson : 15 min



*Pour la marinade :*

**600 g de filets ou dos de cabillaud**

**1 jus de citron vert**

**1 cuillère à café rase de curcuma**

**sel, poivre**

*Pour la sauce :*

**1 oignon**

**2 gousses d'ail**

**2 cuillères à soupe d'huile (tournesol par exemple)**

**1 noix de gingembre**

**1 belle tomate mûre**

**2 cuillères à café de coriandre en graines**

**2 cardamomes ou 1/2 cuillère à café de cardamome en poudre**

**40 cl de lait de coco pour cuisine**

**1 cuillère à soupe de nu oc mam**

**aneth**

- 1 Couper les filets de poisson en dés de 2 cm et les mettre dans un saladier avec jus de citron, curcuma, sel et poivre. Laisser mariner 15 min.
- 2 Pendant ce temps, dans une sauteuse faire chauffer l'huile pour y faire revenir l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils deviennent blonds.
- 3 Ajouter le gingembre finement haché, la tomate pelée et coupée en petits dés, ainsi que graines de coriandre et cardamome. Bien mélanger et faire revenir pendant 3 min.
- 4 Mouiller avec le lait de coco, ajouter le nu oc mam et faire cuire 10 min à feu doux.
- 5 Ajouter le poisson et la marinade dans la sauteuse et faire cuire 5 min environ.
- 6 Servir avec du riz thaï et des brins d'aneth.