

Curry de lotte (ou cabillaud) au lait de coco

Pour 2 personnes :

- 375 g de queue de lotte ou de cabillaud (*j'ai mis moins, vous pouvez compter 150 g par personne*)
- 10 cL de lait de coco
- 6 tomates cerises coupées en 2 (*j'ai utilisé 2 petites tomates coupées en dés*)
- 1/2 citron vert
- 1/2 càc de gingembre en poudre
- 1 càs de curry en poudre
- 1,5 càs de nuoc mam (*pas mis*)
- 1 petit oignon émincé
- 3 brins de coriandre (*pas mis je ne suis pas fan*)
- 1/2 càc de sucre (*pas mise*)
- 1,5 càs d'huile d'olive (*j'ai mis 1 petite càc*)

Lever les filets de lotte et retirer toutes les peaux. Couper les filets en gros morceaux.

Dans une poêle ou un wok faire revenir dans l'huile l'oignon émincé, le gingembre et le curry. Ajouter la lotte ou le cabillaud, cuire 2,3 min puis mettre les tomates cerises et cuire à nouveau 5 min en remuant de temps en temps. Ajouter le lait de coco, mélanger bien et baisser le feu.

Pour ajuster le goût, ajouter le nuoc mam, le sucre et du jus de citron vert. Décorer avec des feuilles de coriandre ciselées (ou pas) et servir avec du riz.

