

## Poisson « AMOK »

Pour 4 paniers de poisson Amok

### Ingrédients :

- Poisson
- Epice AMOK
- Poudre de poulet
- Lait de coco
- Feuilles sauvages
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- Cacahuètes
- Baies
- 3 gousses d'Ail
- 1 Echalote
- 4 Jaune d'œuf
- Feuille de bananiers

### Préparation :

1. Couper le poisson en tranches, mélanger le avec la poudre de poulet et laisser reposer 15 minutes.
2. Piler l'ail et l'échalote avec l'épice AMOK et les cacahuètes.
3. Couper l'oignon en fines tranches et râper la carotte.
4. Couper finement les feuilles sauvages.
5. Faire griller rapidement les baies dans un peu d'huile très chaude et laisser de côté.
6. Mettre un peu d'huile dans une casserole et verser le mélange Amok, ail, échalote et cacahuète.
7. Ajouter le poisson, le lait de coco, l'oignon, la carotte, les feuilles sauvages, mélanger et laisser cuire quelques minutes puis ajouter les jaunes d'œufs.
8. Ajouter les baies, mélanger puis retirer du feu.
9. Couper les feuilles de bananiers autour d'une assiette puis les faire ramollir en les faisant chauffer quelques secondes dans la casserole de cuisson du poisson au Amok.
10. Fabriquer des paniers avec les feuilles de bananiers et y verser la préparation de poisson au Amok, décorer avec quelques brins de piment rouge finement coupé en lamelles.
11. Faire cuire à la vapeur pendant 40 minutes.
12. Servir chaud avec du riz.

**Bon appétit !**