

Cabillaud au Lait de Coco

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1c. à s. de citronnelle ciselée
- 4 morceaux de poissons
- 100 g de petits champignons
- 50 cl de lait de coco
- 2 échalotes
- 3 brins de coriandre
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- Sel, poivre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de farine



Préparation :

- Porter à ébullition 40 cl d'eau et le lait de coco, la coriandre.
- Ajouter la citronnelle 10 min à frémissements. Saler et poivre. La filtrer.
- Ajouter sur le feu avec les morceaux de poisson. Cuire 2 min.
- Puis les égoutter et garder le jus.
- Faire suer les champignons avec les échalotes ciselées, la gousse d'ail écrasée, le gingembre écrasé ou râpé, le curcuma, la farine et le jus de citron.
- Bien les mélanger, puis ajouter le lait de coco. Cuire 10 min.
- Puis napper les morceaux de poissons.