

Poisson blanc au lait de coco

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 8 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 800 g de poisson blanc
- ✓ 2 boîte de lait de coco
- ✓ 2 c.a.s de citrons vert ou du citron jaune
 - ✓ 2 cuil. à café curry
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une cocotte, faites cuire durant 5 min le poisson avec un fond d'eau.

Egouttez le poisson, réservez-le sur une assiette, videz l'eau et mettre à la place le lait de coco, le jus du citron et le curry. Remuez

Remettez le poisson dans la cocotte et laissez mijoter quelques minutes, assaisonnez et servir aussitôt.

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!