

Cabillaud au curry et à la crème de coco

Ingrédients pour 2 personnes :

2 dos de cabillaud	1 citron vert (ou jaune)
150 g de pâtes chinoises	20 cl de bouillon de légumes
1 oignon	6 cuil à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail	20 cl de lait de coco
1 cm de gingembre râpé	1 cuil à café de Maïzena
1 cuil à café de curry	Sel & poivre

Préparation :

Epluchez l'oignon, l'ail et le gingembre.

Coupez le tout en petits morceaux avant de le mixer grossièrement

Coupez les files de poisson en morceaux, placez les dans un saladier.

Faites chauffer le bouillon.

Pressez le citron vert

Faites chauffer une casserole, ajouter 3 cuil. à soupe d'huile d'olive avec le curry, mélangez 1 min.

Ajoutez le bouillon et le jus de citron vert.

Couvrez, portez à frémissement et faites cuire 8 min.

Dans un petit récipient, mélangez la féculle avec un peu d'eau et versez dans la préparation, le mélange va épaissir.

Ajoutez le lait de coco puis laissez frémir quelques instants.

Faites cuire à part les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Égouttez les et réserver.

Dans une poêle avec un peu de beurre, faites revenir quelques minutes les morceaux de poisson sur chaque face.

Avant de servir, mélangez les tagliatelles dans la sauce

Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le poisson.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!