

CALAMARS FARCIS AU POISSON SAUCE CURRY COCO



- **4 calamars nettoyés** (frais ou surgelés)
- **250 g de poisson blanc** (cabillaud, merlan...)
- **12 crevettes crues décortiquées**
- **1 oeuf entier**
- **Le zeste et jus d'un citron vert**
- **1 petit morceau de gingembre frais** (environ 2 cm)
- **1 gousse d'ail**
- **2 CS de chapelure**
- **2 CS de curry**
- **20 cl de crème de coco**
- **5 tiges de persil plat**
- **1 cc de sel**
- **1/2 cc de poivre**



Effeuillement le persil et le ciseler finement. Couper les crevettes en petits morceaux. Mixer ensemble le poisson blanc avec l'oeuf entier et la gousse d'ail épluchée jusqu'à obtenir une texture très fine.

Incorporer la chapelure, les dés de crevettes, 2 CS de persil ciselé et la moitié du zeste de citron. Saler et poivrer.

Remplir les calamars jusqu'à 1,5 cm du bord et les fermer avec des pics en bois puis les déposer dans la cocotte.

Peler et râper le gingembre ou le couper finement, puis l'ajouter dans la cocotte sur les calamars.

Parsemer également sur les calamars le reste de zeste de citron vert.

Mélanger le curry en poudre avec la crème de coco. Saler et poivrer puis verser le tout sur les calamars. Couvrir et cuire 2 h en position « faible ».

Arroser du jus de citron 5 min avant la fin de la cuisson.

Parsemer de persil ciselé ou de coriandre avant la dégustation pour apporter un peu de fraîcheur.

À déguster avec des pommes de terre vapeur ou du riz blanc.

