



CABILLAUD À LA CRÈME DE COCO ET CURRY



- 800 g de cabillaud
- 8 crevettes crues décortiquées
- 20 cl de crème de coco
- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre frais
- 1 CS d'huile (olive ou tournesol)
- 1 bâton de citronnelle
- 1 citron vert
- 1 cc de curry
- 1 cc de coriandre en poudre
- 1/2 cc de piment en poudre
- 2 cc de sel



Peler la gousse d'ail et le morceau de gingembre et les réduire en purée à l'aide d'une râpe très fine. A défaut, émincer très finement avec un couteau.

Chauffer l'huile dans une petite casserole à feu moyen/fort et y faire cuire 1 min la purée d'ail et de gingembre. Ajouter les épices (curry, coriandre et piment), saler et poursuivre la cuisson 1 min. Stopper la cuisson puis verser la crème de coco et le zeste d'1/2 citron vert. Bien mélanger et réserver.

Couper le cabillaud en gros cubes d'environ 40/50 g et les déposer dans la cocotte avec le bâton de citronnelle fendu et les crevettes.

Verser par dessus la crème de coco aux épices.

Cuire 2 h à couvert en position «faible».

Arroser de jus de citron vert au moment du service.

À déguster avec un riz blanc aux légumes.

