



## CURRY DE POISSON ET ECHALOTES

**A savoir :** vous pouvez utiliser du poisson surgelé, dans ce cas ajoutez-le dans la poêle en même temps que le lait de coco, pour une cuisson de 10 minutes.



Ingrédients pour 2 personnes : 300gr de poisson blanc (colin, merlan...), 1 grosse échalote, 2 c. à soupe de pâte de curry rouge Patak's, 200ml de lait de coco Kara, 1/2 citron vert, 1 c. à soupe d'huile de tournesol, sel fin, une poignée de coriandre hachée.

Sur feu moyen, chauffez l'huile de tournesol et faites revenir l'échalote coupée en lanières. Ajoutez la pâte de curry rouge et mélangez pendant une minute, puis ajoutez le lait de coco. Après 5 minutes, ajoutez le poisson coupé en cubes et le jus de citron vert. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes puis coupez le feu. Salez, saupoudrez de coriandre et servez avec du riz.

