Curry de lotte au lait de coco

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

750 g de queue de lotte

20 cl de lait de coco

12 tomates cerises coupées en 2

1 citron vert

1 c à c de gingembre en poudre

2 c à s de curry en poudre

3 c à s de nuóc mam

1 oignon émincé

6 brins de coriandre

1 c à c de sucre

3 c à s d'huile d'olive

Lever les filets de lotte et retirer toutes les peaux. Couper les filets en gros morceaux. Dans une poêle ou un wok faire revenir dans l'huile l'oignon émincé, le gingembre et le curry. Ajouter la lotte, cuire 5 mn puis les tomates cerises et cuire à nouveau 5 mn en remuant de temps en temps. Ajouter le lait de coco, mélanger bien et baisser le feu. Pour ajuster le goût, ajouter le nuóc mam, le sucre et du jus de citron vert. Décorer avec des feuilles de coriandre ciselées et servir avec du riz.

Il est important que la lotte soit bien préparée et que toutes les peaux soient retirées autrement celles-ci se rétractent à la cuisson et durcisse l'ensemble. De même la lotte doit être cuite mais sans excès pour ne pas devenir caoutchouteuse. Vous pouvez tout à fait mettre un peu plus de tomates cerises et augmenter les proportions de sauce qui est délicieuse avec le riz.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>