

## Curry thaï de lotte



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

1 kg de lotte dépouillée	20 cl de fumet de poisson
1 oignon, 2 g d'ail	2 poivrons rouges
16 crevettes, 1 cm de gingembre frais	1 c à s de curry,
coriandre, huile	10 cl de crème liquide
200 gr de pois gourmands surgelés	20 cl de lait de coco non sucré

### Matériel nécessaire

1 éplucheur à peaux fine      1 râpe

### Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et émincer les oignons. Eplucher les poivrons et les couper en lanières. Les faire cuire dans une poêle avec 1 c à s d'huile, puis ajouter un peu d'eau, assaisonner et cuire à couvert 10 min.
- 2- Ebouillanter 30 sec les pois.
- 3- Dans une cocotte faire revenir les oignons, l'ail hachée et le gingembre râpé avec 2 c à s d'huile. Ajouter le curry délayer dans le fumé, la crème, le lait de coco, assaisonner et cuire 10 min.
- 4- Couper la lotte en dés et les ajouter à la sauce puis les faire cuire 5 min avant d'ajouter les crevettes, les pois, les poivrons. Laisser mijoter 4 min. Ajouter la coriandre avant de servir.

### Conseils et astuces

On peut remplacer la lotte par du colin, de la julienne et bien d'autre.

Alice Délice

