

Curry de lotte au lait de coco (sénégalais)



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat express pour les pressés et ultra bon pour les gourmands... Possibilité de le réaliser avec n'importe quel poisson de votre choix. À servir avec du riz basmati.

Recette proposée par : Lechêne

Ingrédients

- 400 g de lotte
- 1 petit poivron jaune
- 1 petit poivron rouge
- 20 cl de lait de coco
- 1 cs de pâte de curry
- 1 gros oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les poivrons en petits cubes et émincez l'oignon.
- 2 Faites revenir le tout dans l'huile. Lorsque l'ensemble est coloré, ajoutez la pâte de curry, la lotte coupée en morceaux ainsi que le lait de coco.
- 3 Faites cuire à feu doux pendant dix minutes. Salez et poivrez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

