

## Filets de cabillaud au lait de coco



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Un plat simple mais très bon !*

Recette proposée par : Marine blogue

### Ingrédients

- 4 filets de cabillaud
- 20 crevettes
- 200 ml de lait de coco
- 2 citrons verts
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pressez les deux citrons verts. Versez le jus dans une sauteuse, ajoutez le lait de coco. Laissez bouillir.
- 2 Ajoutez les filets de cabillaud (roulés et attachés avec des "piques").
- 3 Salez, poivrez.
- 4 Laissez cuire 20 minutes.
- 5 Retirez les filets cuits et conservez-les.
- 6 Faites réduire le mélange lait de coco - citron vert.
- 7 Lorsque la sauce a épaissi, remettez les filets de poisson en ajoutant les crevettes.
- 8 Laissez mariner pendant 5 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

