

Lotte au curry rouge doux



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse queue de lotte (600g au moins)
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 cm de racine de galanga râpée
- 1 cuillère à soupe de sauce poisson
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 1 boîte de lait de coco de 400 ml

Découper la lotte en tronçons larges, les fariner et les faire revenir dans une grosse cocotte dans un mélange de beurre et d'huile neutre.

Lorsque les morceaux de poisson sont bien dorés, les retirer de la cocotte et ajouter l'échalote, les gousses d'ail écrasées et le galanga râpé. Laisser cuire quelques minutes en surveillant pour ne pas que ça brûle.

Ajouter ensuite la pâte de curry rouge, laisser chauffer quelques instants puis verser le lait de coco. Porter à ébullition en mélangeant pour que les saveurs de mêlent.

Remettre les morceaux de poisson dans la cocotte, baisser la chaleur, couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes à feu doux.

Ajouter la coriandre, mélanger une dernière fois et servir avec un bon riz basmati.