

Soupe acidulée de poisson au curry



Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 1 c à s de tamarin séché
- 4 c à s d'huile d'arachide
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 cm de racine de gingembre frais
- 2 c à s de cumin en poudre
- 1 c à c de curcuma
- 1 c à c de piment en poudre
- Quelques pincées de fenugrec (facultatif)
- Quelques pincées de cannelle en poudre
- 1 litre de fumet de poisson corsé
- 3 tomates
- 1/2 jus de citron vert
- 450 g de filet de bar
- 16 crevettes roses
- 3 c à s de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

Mettre le tamarin dans un bol et verser dessus 15 cl d'eau bouillante. Laisser tremper 15 mn puis presser le tamarin avec le dos d'une cuillère dans une passoire fine. Conserver le liquide obtenu et jeter la pulpe. Peler et émincer finement les oignons et l'ail. Peler le gingembre et le râper. Ébouillanter les tomates, les peler (ou utiliser simplement l'épluche tomate), les épépiner et les concasser (hors saison des tomates utiliser de la pulpe de tomates en boîte).

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et ajouter les oignons, l'ail et le gingembre. Faire revenir sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter coriandre, cumin et curcuma, bien mélanger puis mettre le piment, le fenugrec et la cannelle. Faire chauffer sur feu doux 5 mn en remuant. Verser ensuite le fumet de poisson corsé et le jus de tamarin. Chauffer 5 mn, mettre les dés de tomates et le jus de citron. Laisser frémir 5 mn. Déposer alors les filets de bar coupés en morceaux et

compter 3-4 mn de cuisson. Ajouter les crevettes roses décortiquées pour les réchauffer, mélanger très délicatement, vérifier l'assaisonnement et parsemer de coriandre. Servir aussitôt.

Lorsque vous goûtez pour vérifier l'assaisonnement ajouter éventuellement un peu de jus de citron vert. Tout est affaire de goût, à vous de faire en fonction de ce que vous appréciez. Pour ma part j'avais mis du fumet de poisson fait à partir de fumet déshydraté et trouvant que l'on ne sentait pas assez les parfums j'ai rajouté un peu de fumet déshydraté pour corser la soupe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>