



Curry de lotte au lait de coco

Ingrédients (Pour 4 personnes)

Temps de préparation : 40 minutes

- 400 g de queue de lotte (fraîche ou surgelée)
- 1 brique de lait de coco de 200ml
- 12 tomates cerise coupées en 2
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 oignon émincé
- 6 brins de coriandre

Préparation :

1. Coupez la lotte en gros morceaux.
2. Dans un wok ou une poêle, faites chauffer l'huile, faites revenir les oignons, le gingembre et le curry puis ajoutez les morceaux de lotte et les tomates cerises.
3. Laissez cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.
4. Ajoutez le lait de coco, mélangez bien et baissez le feu. Laissez cuire 10 minutes et ajoutez le citron vert.
5. Décorez avec les feuilles de coriandre puis servez aussitôt avec du riz.