

Curry de saumon asiatico-provençal

Pour 4 personnes

500g de saumon sans peau ni arrêtes

2 cuil à soupe d'huile d'arachide

1 gousse d'ail

1 courgette

2 tomates

1 cuil à soupe de jus de citron vert

100ml d'eau de coco

1 cuil à soupe de miel

2 clous de girofle

2 graines de cardamome verte

4 cuil à café de pâte de curry rendang

Quelques feuilles de basilic

Coupez la courgette et les tomates en petits morceaux, épluchez et ciselez la gousse d'ail.

Dans un wok faites chauffer l'huile et saisissez-y les clous de girofle et les graines de cardamome pendant quelques secondes. Ajoutez dans le wok les légumes et l'ail en morceaux. Faites revenir quelques minutes avant d'ajoutez le pâte de curry, remuez et laissez cuire 5 minutes à couvert.

Incorporez dans le wok, le jus de citron vert et l'eau de coco, portez à ébullition avant d'ajouter le miel et le saumon coupé en morceaux, ainsi que les feuilles de basilic. Mélangez et laissez mijoter pendant environ 10 minutes et à couvert en remuant de temps en temps.

Accompagner de riz basmati et bon appétit.

