***Curry de saumon***

***Pour 4 personnes***

*4 pavés de saumon sans peau*

*200 ml de lait de coco*

*2 cuillères à soupe d'huile d'olive*

*3 gousses d'ail épluchées et légèrement écrasées*

*1 cuillère à café de maïzena*

*1/2 cuillère à café de piment d'Espelette*

*1 cuillère à café de graines de cumin*

*1 cuillère à café rase de coriandre en poudre*

*1 cuillère à café rase de curcuma en poudre*

*1 cuillère à café de poudre de curry*

*50ml de jus de citron vert*

*2 cuil à soupe de beurre de cacahuète*

*Noix de cajou*

*Sel*

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, faites légèrement dorer le saumon 2 à 3 minutes de chaque côté, ajoutez les gousses d'ail.

Dans un bol versez 150ml d'eau, ajoutez les épices et la maïzena, mélangez et versez le tout dans la sauteuse, laissez mijoter 3 minutes.

Mélangez le lait de coco avec 100ml d'eau bouillante et le beurre de cacahuète, mélangez pour bien dissoudre ce dernier, salez et versez dans la sauteuse.

Couvrez et laissez encore mijoter pendant environ 7 minutes.

Servez avec du riz et quelques noix de cajou concassées et grillées et... bon appétit.