***Poisson pané au curry et cumin***

**Pour 2 personnes**

2 filets de poisson au choix

50g de chapelure

1 cuil à café de poudre de curry

1 cuil à café de graines de cumin

1 cuil à soupe bombée de farine

1 œuf battu

Sauce

200ml de lait de coco

1 citron vert

2 cuil à café rases de maïzena

sel, poivre

1 cuil à café de graines de sésame

Versez la farine dans une assiette. L'œuf battu dans une assiette creuse et pour finir mélangez la chapelure avec le poudre de curry et les graines de cumin et versez cette panure dans une assiette.

Passez les filets de poisson dans la farine puis d'ans l'œuf battu et enfin dans la panure au curry et enrobez-les bien.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire vos filets panés 5 minutes de chaque cotés.

Préparez la sauce: Versez le lait de coco dans une casserole, ajoutez le jus du citron vert et la maïzena, mélangez  et faites chauffer à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que le lait de coco épaississe et prenne la consistance d'une béchamel. Salez, poivrez à votre goût, ajoutez des graines de sésame, un peu de thym frais et servez avec vos filets de poisson pané au curry du riz et des noix de cajou grillées.

Bon appétit!!!