

CURRY DE POISSON, CITRON VERT, CORIANDRE ET GINGEMBRE (thermomix)



Une recette de mon partenaire [FOODYMIX](#)

Ingrédients :

- 400 g de poisson blanc
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 20 g de gingembre
- 500 g de lait de coco
- 10 feuilles de coriandre
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 c à s de curry
- sel, poivre
- 10 g d'huile d'olive

Préparation :

- Éplucher l'oignon, le gingembre et l'ail, ajouter les dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 7
- Faire rissoler avec l'huile d'olive pendant 5 minutes à 85° vitesse cuillère
- Équeuter la coriandre et mettre les tiges dans le bol et réserver les feuilles.
- Ajouter le curry, le lait de coco, saler, poivrer
- puis cuire 10 minutes à 85° vitesse cuillère.
- Ajouter les feuilles de coriandre au mélange
- puis mixer 5 secondes à vitesse 8
- Couper le poisson en morceaux, l'assaisonner de sel, poivre et d'un trait d'huile d'olive
- insérer le disque de cuisson dans le bol (attention la sauce est chaude)
- mettre le poisson dans le bol cuire 10 minutes à 85° en sens inverse à vitesse cuillère
- À la sonnerie, zester les citrons dans le bol et presser le jus puis mélanger
- servir le curry de poisson avec du riz

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.