Curry de lotte au lait de coco
RECETTE

Curry de lotte au lait de coco

TEMPS	15mn
INGRÉDIENTS	11 produits
FAIRE	4 portions

Voyagez avec ce Curry de lotte au lait de coco Suzi Wan® et ses tomates cerises. Ce plat est à la fois dietétique et un réel plaisir pour les papilles.

INGRÉDIENTS

- 400 g de queue de lotte (fraîche ou surgelée)
- 1 brique de lait de coco 200ml Suzi Wan®
- 12 tomates cerise coupées en 2
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 citron vert
- 2 c. à soupe de curry en poudre
- 3 c. à soupe d’huile végétale
- 3 c. à soupe de nuöc mám Suzi Wan®
- 1 oignon émincé
- 6 brins de coriandre
- 1 c. à café de sucre

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.
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.
5. Pour ajuster le goût, ajoutez le nuöc mám, le sucre et le citron vert.
6. Décorez avec les feuilles de coriandre puis servez aussitôt avec du riz.

*ASTUCE:

Remplacez les tomates par de la courgette. Cette recette peut également être réalisée avec du poulet.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/curry-de-lotte-au-lait-de-coco*