



Curry de lotte au lait de coco
RECETTE

Curry de lotte au lait de coco



TEMPS 15mn
INGRÉDIENTS 11 produits
S
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 nuÃc mÃm Suzi Wan®
- 1 oignon ÃmincÃ
- 6 brins de coriandre
- 1 c. À cafÃ de sucre

PRÃPARATION

1. Coupez la lotte en gros morceaux.
2. Dans un wok ou une poÃle, faites chauffer lâ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, mÃlangez bien et baissez le feu. Laissez cuire 10 minutes.
5. Pour ajuster le goÃt, ajoutez le nuÃc mÃm, le sucre et le citron vert.
6. DÃcorez avec les feuilles de coriandre puis servez aussitÃt avec du riz.

*ASTUCE:

Remplacez les tomates par de la courgette. Cette recette peut Ãgalement Ãtre rÃalisÃe avec du poulet.

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