



# Curry de poisson aux moules



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

- 1 kilogramme de moules (nettoyées)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 oignon (émincé)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 3 centimètres de gingembre (râpé)
- 1 tige de citronnelle (légèrement écrasé)
- 1 cuillère à soupe de kerrie
- 1/2 cuillerée à thé poivre noir
- 2 tomates (coupées en dés)
- 2 1/2 décilitres de lait de coco
- 1 épi de maïs frais
- 2 pommes de terre (épluchées et coupées en dés)
- 4 filets de poisson (en morceaux)
- 1/2 citron (le jus)
- 3 jeunes oignons (émincés)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les moules (voir étape 1 de la préparation du velouté de moules à la page 12) et réservez-les. Filtrez le jus de cuisson des moules et réservez-le également.
- 2.** Faites blondir l'oignon, l'ail, le gingembre et la citronnelle à l'huile d'arachide. Ajoutez le curry en poudre et le poivre noir. Mélangez bien et laissez cuire 1 minute.
- 3.** Ajoutez les dés de tomates et le lait de coco. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.



- 4.** Retirez les feuilles et les filaments de l'épi de maïs. Portez une grande casserole d'eau à ébullition (sans sel - le sel rend les grains durs). Faites cuire l'épi de maïs 8 à 10 minutes. Laissez-le refroidir un peu, placez-le à la verticale sur une planche à découper (la base vers le bas), puis coupez les grains en glissant un couteau bien aiguisé le long de l'épi. Ajoutez-les avec les cubes de pommes de terre.
- 5.** Versez le jus de cuisson des moules et les filets de poisson. Laissez mijoter à feu très doux pendant 5 minutes, puis ajoutez le jus de citron et les moules.
- 6.** Garnissez de jeunes oignons.