



Curry thaï au skrei, au potiron et aux nouilles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 oignon (émincé)
- 1 de potiron (petit, épluché, épépiné et coupé en dés)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 5 centimètres de gingembre (pelé et émincé)
- 1 petit bocal de curry thaï vert
- 1 citron vert (sap)
- 4 décilitres de lait de coco
- 600 grammes de filets de skreï (coupé en dés)
- 400 grammes de nouilles (au choix)
- 1 bouquet de coriandre
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer un filet d'huile d'arachide dans une sauteuse. Faites blondir l'oignon. Ajoutez le potiron en dés et mélangez bien. Couvrez et laissez cuire ± 15 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les dés de potiron soient al dente. Remuez de temps en temps. Ajoutez l'ail et le gingembre. Mélangez bien et laissez cuire brièvement.
- 2.** Ajoutez le curry thaï et laissez cuire brièvement. Arrosez de jus de citron vert et de crème de coco. Mélangez bien.
- 3.** Ajoutez les dés de poisson et mélangez délicatement dans la sauce. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
- 4.** Entre-temps, faites cuire les nouilles.
- 5.** Garnissez le curry de coriandre et de graines de sésame. Servez avec les nouilles.