



# Curry rouge de poisson



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 2 sachets de riz
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 4 de filet de cabillaud coupé (en morceaux)
- 1 petit bocal pâte de curry rouge
- 1 boîte de lait de coco
- 1 petit sachet de germes de soja
- 1 paquet de pois gourmands
- 1 bouquet de coriandre
- 1 citron vert (le jus)
- 1 piment espagnol (émincé)

## Méthode de préparation

- 1.** Portez une grande quantité d'eau à ébullition. Plongez les sachets de riz dans l'eau. Ils doivent être totalement immergés. Laissez cuire le riz selon les indications sur l'emballage (généralement entre 10 et 12 minutes). Sortez les sachets de l'eau et laissez égoutter.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive au wok ou dans une grande poêle antiadhésive. Faites brièvement dorer les morceaux de poisson et retirez-les de la poêle. Ajoutez la pâte de curry et mélangez bien. Laissez cuire le tout. Intégrez ensuite le lait de coco, les pousses de soja et les pois gourmands. Portez à ébullition et laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez le poisson et poursuivez la cuisson.
- 3.** Ouvrez les sachets et servez le riz avec le curry.
- 4.** Garnissez de coriandre et de piment et aspergez de jus de citron vert.