



Curry thaï au lait de coco et au saumon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de riz au jasmin
1 oignon
2 gousses d'ail
2 centimètres de gingembre
1 poivron rouge
150 grammes de pois croquants
1 grand piment
huile d'arachide
2 cuillères à soupe pâte de curry rouge
400 ml de lait de coco
200 ml de bouillon de légumes
200 grammes de rosette de brocolis
1 cuillère à soupe de sauce de poisson
1/2 citron vert (jus)
500 grammes de filet de saumon sans peau (coupé en dés)
1 poignée de feuilles de coriandre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Émincez finement l'oignon. Pressez l'ail et râpez le gingembre. Coupez le poivron et les pois mange-tout en lanières. Coupez le piment en rondelles.
- 3.** Faites chauffer un peu d'huile d'arachide dans un wok ou une cocotte et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'ail, le gingembre et la pâte de curry rouge. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute.



- 4.** Versez le lait de coco et le bouillon de légumes. Portez doucement à ébullition. Ajoutez le poivron et les fleurettes de brocoli. Laissez mijoter 15 minutes à feu doux. Assaisonnez avec la sauce de poisson et le jus de citron vert. Ajoutez les pois mange-tout et les dés de saumon 5 minutes avant la fin de la cuisson. Poursuivez la cuisson.
- 5.** Répartissez le curry dans des bols ou des assiettes creuses et garnissez de coriandre. Servez avec le riz au jasmin.