

# Lotte au curry

Pour 4 personnes :

- 8 tranches de lotte
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 10dl de lait de coco
- 2 CS de curry
- 2 CS de coriandre ciselée
- 1 citron
- 2 CS d'huile
- Sel

Pour servir :

4 CS de noix de coco râpée

$\frac{1}{2}$  CC de piment en poudre



1. Faites griller la noix de coco avec le piment en poudre dans une poêle sèche à feu doux, en la tournant avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle soit blonde ; Retirez-la du feu et réservez-la
2. Pelez l'ail et l'oignon, et hachez-les très finement. Passez les tranches de lotte sous l'eau courante et épongez-les. Lavez le citron, râpez-en le zeste au-dessus d'un bol, puis coupez-le et pressez-le au-dessus du bol
3. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez le hachis d'ail et d'oignon et faites-le à peine blondir en le remuant avec une spatule
4. Posez les tranches de lotte dans la poêle, salez, augmentez la flamme et faites cuire 5mn en les retournant à mi (cuisson. Parsemez de curry, puis versez le lait de coco et le mélange jus et zeste de citron. Laissez cuire 10mn à feu doux, en retournant les tranches de lotte
5. Ajoutez la coriandre, mélangez 1mn et retirez du feu. Servez chaud accompagné de la noix d coco grillée et pimentée dont vous parsèmerez le curry avant de déguster.