# CURRY DE LOTTE et PATATES DOUCES

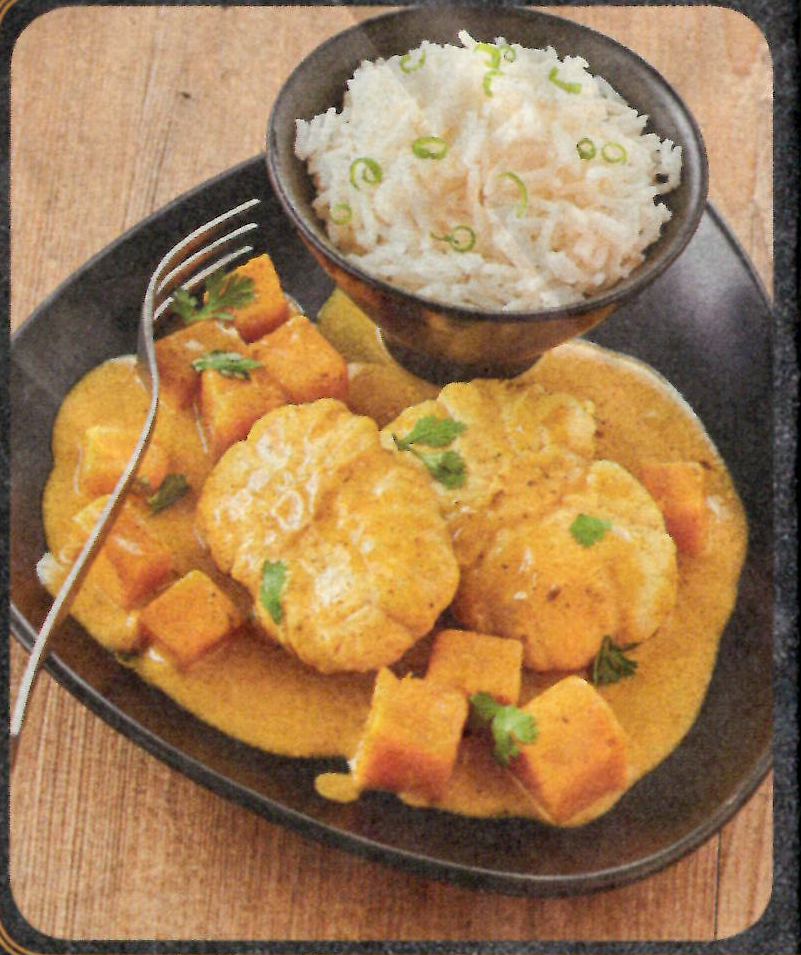
**Pour 4 personnes préparation 20 mn Cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 grosses queues de lotte(ou 4 petites) | 2 patates douces |
| 2 échalotes | 2 c à s de sauce d’huîtres (facultatif) |
| 1 gousse d’ail | 1 c à c de sucre roux |
| 1,5 cm de gingembre frais épluché | 1+1/2 de jus de citron vert |
| 2 c à c de pâte de curry | Sel, poivre |
| 3 c à s d’huile d’arachide | 2 c à s de coriandre hachée |
| 50 cl de lait de coco (500ml) |  |

1. Demandez à votre poissonnier d’enlever l’arête centrale et coupez en tronçons les morceaux de lottes.

2. Epluchez, lavez et coupez en gros les morceaux de patates douces. Faites-les cuire pendant 20mn.

3. Mixez ensemble l’ail, les échalotes, l’huile, le gingembre et la pâte de curry pour obtenir une pâte homogène.



4. Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites-y revenir la pâte 2mn puis ajoutez le lait de coco, jusqu’à obtention d’une consistance crémeuse.

5. Ajoutez les queues de lottes et laissez mijoter 10mn (il faut que la lotte soit cuite mais encore ferme). Ajoutez les patates douces et laisser de nouveau à mijoter 5mn.

6. Ajoutez la sauce de poisson, le sucre et le jus de citron vert. Garnissez de coriandre et servez avec du riz.