

# Poisson Malais



## Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 700g de poisson (carrelet, dorade ou dos de lieu jaune)
- Sel
- 3 c. à soupe de noix de coco séchée ou râpée
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 3 cm de gingembre frais
- 2 petits piments rouges finement hachés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 branches de citronnelle en lanières
- 1 C. à soupe de sauce de poisson
- 400g de lait de coco
- 60cl de Bouillon de volaille
- ½ c. à café de curcuma
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 citron vert pour son jus
- Pour la déco : quelques feuilles de coriandre et un citron vert

Découper le poisson en gros morceaux, saler et réserver.

Faire sauter la noix de coco sans graisse dans un wok jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Mettre l'huile, le gingembre, le piment l'ail et la citronnelle à revenir. Arroser de sauce de poisson et remuer.

Ajouter le lait de coco, le bouillon de volaille, le curcuma, le sucre et le jus de citron.

Laisser mijoter 10 min.

Ajouter le poisson et laisser mijoter encore 6 à 8 minutes.

Garnir de coriandre et rondelles de citron vert.