



Chu chi pla

Curry de poisson

Pour
4 pers.



Préparation : 20 min. • Cuisson : 40 min.



Ingrédients

- 4 pavés de sandre sans peau
- 2 piments rouges
- 10 feuilles de basilic thaï
- 4 feuilles de combava
- 4 cuillerées à soupe de pâte de curry rouge thaï
- 60 cl de lait de coco
- 3 cuillerées à soupe de sauce nuoc-mâm
- 2 cuillerées à soupe de sucre de canne
- Sel



Préparation



Coupez 3 feuilles de combava en 3 lamelles et une autre feuille en très fines lanières. Ciselez finement le basilic. Coupez le piment en biais.



Dans un wok, mettez le lait de coco (gardez-en 2 cuillerées pour le nappage), la pâte de curry et les lamelles de feuilles de combava. Portez à ébullition en remuant sans cesse pendant 3 minutes à feu moyen. Ajoutez la sauce nuoc-mâm et le sucre de canne, puis mélangez.



Incorporez les pavés de sandre. Laissez frémir à couvert pendant 10 minutes environ sur feu doux à moyen, jusqu'à ce que la sauce de curry devienne crémeuse (prolongez la cuisson quelques minutes à feu vif si vous désirez une sauce plus épaisse). Ajoutez le basilic et mélangez le tout. Salez selon votre goût.



Disposez les pavés dans des assiettes de service. Versez de la sauce de curry autour des pavés, puis un peu de lait de coco réservé. Parsemez les lanières de feuilles de combava et le piment. Dégustez en accompagnant de riz blanc nature.

