

## CURRY DE LOTTE AU LAIT DE COCO



### Ingrédients :

1 kg de queues de lotte  
2 oignons en cubes  
1 boîte de pulpe de tomates  
1 poivron rouge en dés  
1 boîte de lait de coco  
3 cs de curry  
2 cs de gingembre en poudre (ou 2 cm de frais)  
1 cs d'ail  
3 cs de coriandre ciselée  
Sel, poivre

- Faites fondre le beurre dans une cocotte faites revenir doucement l'oignon, le gingembre puis l'ail, réservez.
- Coupez la lotte en gros morceaux. Faites dorer les morceaux dans du beurre (3 à 4 minutes) ajoutez le curry et les oignons, salez. Versez le lait de coco, le poivron et la tomate. Laissez mijoter doucement pendant 15 minutes.
- Ajoutez la coriandre à la fin de la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement et servez accompagné de riz basmati.