



Estelle de Saint Germain

## Curry de poisson

### Ingrédients :

400 g de poisson blanc coupé en morceaux, huile d'olive, 1 c-à-c de cumin en poudre, 1 c-à-c de curry, 1 morceau de gingembre pelé et haché, 1 oignon et 2 tomates mixés, 1 c-à-c de paprika ou piment d'Espelette, 1 c-à-c de curcuma, 200 ml de lait de coco. Pousses d'épinards et coriandre fraîche

### Recette :

Faire revenir dans un peu d'huile les tomates et l'oignon mixés le gingembre et les épices pendant quelques minutes, puis ajouter 1 verre d'eau et le lait de coco et laisser mijoter 5 minutes de plus.

Ajouter le poisson blanc, cuire 5 minutes à feu très doux ainsi que les pousses d'épinard et la coriandre fraîche ciselée.

Rectifier l'assaisonnement