

CURRY DE POISSON EXPRESS

RECETTE DE MOIS |
JANVIER 23



6 Personnes

●○○ Difficulté

€€€ Budget

30 min Temps

LES INGRÉDIENTS

- ▶ 800 gr de merlu
- ▶ 3 pots de yaourt nature
- ▶ 2 citrons jaunes
- ▶ 3 cuillères à café de pâte de curry rouge
- ▶ 2 cuillères à café de gingembre
- ▶ 1 cuillère à soupe de nuoc mam
- ▶ 1 cube de bouillon de légumes
- ▶ 1 oignon
- ▶ 1 bouquet de coriandre
- ▶ De l'huile d'olive
- ▶ Du poivre du moulin

LA RECETTE

1. Épluchez, coupez-en deux et ciselez l'oignon avec le grand santoku Shin Black.
2. Lavez, zestez et pressez le citron.
3. Coupez le merlu en gros cubes, toujours avec le grand santoku Shin Black.
4. Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive, faites fondre les oignons avec le gingembre. Ajoutez la pâte de curry (à doser selon vos propres goûts), le zeste du citron, le bouillon cube.
5. Mélangez et faites cuire 5 min à feu doux.
6. Ajoutez les yaourts et le poisson et poursuivez la cuisson 5 min.
7. Lavez, essuyez à l'aide de papier absorbant et ciselez la coriandre (tiges comprises), avec le grand santoku Shin Black.

VOS USTENSILES

- ▶ **1 grand santoku Shin Black Kyocera**
à lame en céramique noire de 14 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- ▶ **1 moulin à épices Kyocera**
avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût



8. Ajoutez le jus de citron, la coriandre et la cuillère à soupe de Nuoc Mam pour relever légèrement le curry.
9. Poivrez avec le moulin à épice Kyocera.
10. Servez tout de suite avec des pommes de terre vapeur ou un riz basmati.

Accompagnez ce savoureux plat en sauce d'un vin blanc sec plutôt jeune, un Pouilly-Loché par exemple. À consommer toujours avec modération !