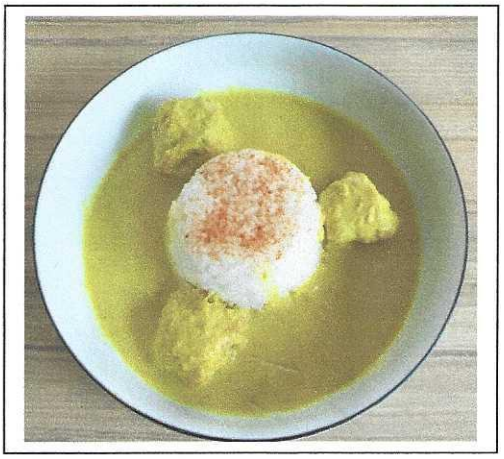
CURRY DE LOTTE A LA CITRONNELLE, GINGEMBRE ET LAIT DE COCO, RIZ BASMATI

Adapté à partir d'une recette de Cyril LIGNAC



Ingrédients : 4 personnes

- Sauce curry

. 1 trait d'huile d'olive

. 1 oignon blanc

. 2 tiges de citronnelle

. 25 g de gingembre frais

. 30 g de curry madras en poudre

. 50 g de noix de coco râpée

. 300 g de lait de noix de coco

. 50 cl de crème liquide

- La lotte :

. 1 queue de lotte de 600 g

. 1 trait d'huile d'olive

. sel fin

- Le riz basmati :

. 200 g de riz basmati

. Piment d'Espelette (facultatif)

. Gros sel

Préparation :

La sauce :

Epluchez l'oignon blanc, la citronnelle et le gingembre frais et émincez-les finement. Dans une large sauteuse, versez un trait d'huile d'olive, faites revenir sans coloration les oignons, ajoutez le gingembre frais râpé et la citronnelle. Faites cuire le tout pendant 10 minutes. Ajoutez le curry puis la noix de coco en poudre et faites-les infuser pendant 5 minutes. Versez le lait de coco et la crème. Laissez cuire 20 minutes à petits frémissements. Au terme de la cuisson, mixez à la vitesse maximum.

La lotte :

Préparez la lotte en enlevant la peau et l'arrête centrale. Détaillez la lotte en cubes de taille moyenne. Dans une poêle, versez un trait d'huile d'olive, assaisonnez les morceaux de lotte de sel fin et colorez-les. Plongez-les dans la sauce curry chaude et laissez cuire doucement 5 minutes.

Le riz :

Dans une grande chauffante d'eau salée (soit 10 g par litre) bouillante, versez le riz rincé (3 fois) et laissez cuire pendant 10 minutes.

Finition et dressage :

Déposez dans des assiettes creuses un peu de riz dans des emporte-pièces de 8 cm de diamètre. Tassez et décerclez. Déposez les morceaux de curry de lotte. Parsemez de piment d'Espelette (facultatif). Placez, autour du riz, et au dernier moment, la sauce chaude.