**CURRY VERT DE LOTTE AU LAIT DE COCO**

Prépa 30 mn

Cuisson 10 mn

Pour 6 personnes :

1,2 Kg de filet de lotte ou joue de lotte ou joue de raie

40 cl de lait de coco épais

Pour la pâte de curry vert :

1 bouquet de basilic

1 bouquet de coriandre

10 ciboules

2 citrons verts

2 gousses d’ail épluché et dégermé

2 tiges de citronnelle fraîche

1 à 3 petits piments rouges frais

1 morceau de gingembre frais de 8 cm de long

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 pincées de sel, poivre du moulin

Couper la lotte en petits cubes de 3 cm de côté et réserver les dans une assiette.

Préparer la pâte de curry :

Ecraser l’ail. Râper le zeste d’un citron et presser les 2 fruits. Réserver. Rincer et essuyer les herbes. Effeuiller les. Eplucher et râper le gingembre, l’équivalent d’une cuillère à soupe. Retirer les premières feuilles des tiges de citronnelle et émincer très finement la partie tendre des bulbes. Fendre les piments, retirer les graines et hacher les piments.

Dans le bol d’un robot, rassembler les herbes, les ciboules, l’ail, le gingembre, la citronnelle, les piments, le zeste du citron, les jus des citrons et enfin l’huile, le sel et deux tours du moulin à poivre. Mixer finement (On peut aussi tout mixer au mixeur plongeant).

Faire chauffer un wok ou poêle à feu vif. Verser le lait de coco puis porter à ébullition. Ajouter la pâte de curry. Mélanger bien et porter à nouveau à ébullition.

Baisser le feu et ajouter les cubes de lotte dans la sauce au curry vert. Mélanger bien puis laisser mijoter 3 mn sans laisser bouillir.

Servir chaud.

Une tuerie !