

Curry de lotte et gambas vanille-fraise

Pour 4 Personnes

Ingrédients

- 240 g de lotte (ou autre poisson blanc à chair ferme)
- 12 gambas
- 200 g d'oignons + 1 oignon
- 40 g de poivrons rouges
- 40 g de poivrons jaunes
- 12 g d'ail
- 4 gousses de vanille
- 3 piments rouges
- 30 g de poudre de curry
- 4 c. à café de lait de coco
- 4 c. à café de bouillon de légume ou de poulet
- 60 g de confiture de fraise
- 60 g d'huile végétale
- 1 brique de crème liquide
- Quelques fraises fraîches



Préparation

Dans une casserole, faites revenir avec l'huile les morceaux de poisson, puis ajoutez l'ail et les oignons émincés.

Ajoutez la poudre de curry, faites revenir puis ajoutez des poivrons coupés en morceaux et continuez à cuire.

Ajoutez le bouillon, le lait de coco, la confiture et le sel et faites mijoter à feu doux environ 15 minutes.

Ajoutez les gambas et continuez à faire mijoter jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

Préparez le chutney en mélangeant l'oignon émincé très finement puis malaxé avec du sel, du vinaigre de riz et un peu de confiture de fraise.

Coupez les gousses de vanille en deux, sortez-y les graines et faites-les infuser dans la crème liquide. Fouettez la crème pour la faire monter.

Servez accompagné du chutney et de la crème fouettée.