



Mijoté de poisson au lait de coco et au citron vert

Avec du riz et de la coriandre fraîche



LAIT DE COCO

Rapportée en Europe par Marco Polo à la fin du 18ème siècle, la noix de coco est alors surnommée « noix du pharaon ».



Oignon



Gousse d'ail



Poivron rouge *



Lait de coco



Curry



Tomates pelées



Riz pandan



Filet de colin sans peau *



Coriandre fraîche *



Citron vert

Total : 25-30 min.

Family

Facile

Calorie-focus

À manger dans les 3 jours

Sans lactose

Sans gluten

Ce mijoté de poisson est inspiré du moqueca de Peixe, un plat emblématique de la cuisine brésilienne. Vous allez faire cuire le poisson dans une sauce préparée à base de noix de coco, de paprika et de curry pour qu'il s'imprègne de délicieuses saveurs exotiques. Le zeste de citron apporte au riz une touche de fraîcheur.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, wok ou sauteuse avec couvercle et râpe fine.

Recette de mijoté de poisson au lait de coco et au citron vert : c'est parti !



1 PRÉPARER

Pour le riz, portez 175 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Épépinez le **poivron rouge** et détaillez-le. Secouez bien le **lait de coco**.



2 PRÉPARER LA SAUCE

Chauffez l'huile d'olive dans le wok et faites-y revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **curry** 2 minutes à feu doux. Ajoutez le **poivron**, le **lait de coco** et les **tomates pelées**. Émiettez le cube de bouillon au-dessus du wok. À couvert, laissez mijoter 10 à 12 minutes à feu moyen-doux.



3 CUIRE LE RIZ

Pendant ce temps, versez le **riz** dans la casserole et faites-le cuire 10 à 12 minutes à couvert. Ensuite, égouttez au besoin et réservez sans couvercle. Salez et poivrez.



4 ÉTUVER LE POISSON

Pendant ce temps, tamponnez le **filet de colin** avec de l'essuie-tout pour le sécher, puis coupez-le en 4 morceaux de taille égale. Disposez le **filet de colin** dans le wok lors des 6 à 8 dernières minutes, puis, à couvert, poursuivez la cuisson à feu moyen-doux. Salez et poivrez.



5 ÉMINCER LES CONDIMENTS

Pendant ce temps, ciselez la **coriandre**. Prélevez le zeste du **citron vert** à l'aide de la râpe fine et coupez l'agrumes en quartiers.



6 SERVIR

Ajoutez 1 cc de **zeste de citron vert** par personne au **riz** et pressez le jus des **quartiers** par-dessus le plat si le goût vous en dit. Servez le riz et le **mijoté de poisson** sur les assiettes. Garnissez avec la coriandre et les autres quartiers de **citron vert** ★.

★ **CONSEIL** : Si vous ne raffolez pas de coriandre, servez-la à table pour que les amateurs puissent se servir à leur guise.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---------------------------------------|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Oignon (pc) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Gousse d'ail (pc) | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Poivron rouge (pc) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Lait de coco (ml) 26) | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Curry (cc) 9) 10) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Tomates pelées (boîte) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Riz pandan (g) | 85 | 170 | 250 | 335 | 420 | 500 |
| Filet de colin sans peau (120 g) 4) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Coriandre fraîche (brins) 23) * | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 18 |
| Citron vert (pc) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| * À ajouter vous-même | | | | | | |
| Huile d'olive* (cs) | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Cube de bouillon de légumes* (pc) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Poivre et sel* | Selon le goût | | | | | |

* Conserver au réfrigérateur

| VALEURS NUTRITIONNELLES | PAR PORTION | POUR 100 G |
|-------------------------|-------------|------------|
| Énergie (kJ/kcal) | 2582 / 617 | 350 / 84 |
| Lipides total (g) | 18 | 2 |
| Dont saturés (g) | 8,4 | 1,1 |
| Glucides (g) | 8,2 | 11 |
| Dont sucres (g) | 9,2 | 1,2 |
| Fibres (g) | 5 | 1 |
| Protéines (g) | 28 | 4 |
| Sel (g) | 1,7 | 0,2 |

ALLERGÈNES

4) Poisson 9) Céleri 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 23) Céleri 26) Sulfites

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !