

Curry de Poisson et Crevettes à l'Asiatique Gratiné au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE POISSON	4 (Cabillaud / Saumon)
- CREVETTES ROSES	250g
- POIREAUX ENTIERS	4
- NUOC-MAN (SAUCE POISSON)	2 cà soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- CURRY	1 c à soupe
- LAIT DE COCO	2x 125ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1
- CORIANDRE FRAIS	
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir dans le wok avec de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Saupoudrez d'ail semoule, de curry et ajoutez la sauce nuoc-man. Remuez 20 secondes.
- Arrosez le tout du lait de coco et de la crème fraîche. Laissez mijoter pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Puis liez avec le jus de citron. Réservez.
- Coupez les filets de poisson en dés et répartissez-les dans des grands ramequins individuels.
- Ajoutez les crevettes.
- Versez alors la sauce coco asiatique aux poireaux sur le tout.
- Saupoudrez de parmesan et de coriandre ciselée.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournes 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz.