

LA RECETTE DE VALÉRIE

FILET DE CABILLAUD À LA THAÏ

Les ingrédients (pour 4 personnes):

4 filets de cabillaud

1 gousse d'ail

25cl de lait de coco

25cl de crème

1 oignon

1 poivron

1 citron vert

Sel, poivre, curry, huile d'olive



La recette :

Faire revenir dans une sauteuse l'oignon et l'ail émincé dans l'huile d'olive.

Ajouter le poivron épluché et couper très finement.

Une fois tendre saupoudrer de curry, sel, citron et ajouter lait de coco et la crème.

Laisser mijoter puis mettre les filets de cabillaud pendant 5 à 10 minutes.

En fin de cuisson ajouter des feuilles de basilic et servir avec du riz.