

POISSON AUX EPICES

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



- 4 filets de 200 g de cabillaud**
- 12 noix de macadamia**
- 1 petit oignon nouveau**
- 2 gousses d'ail**
- 2 piments rouges épépinés et finement hachés**
- 1 noix de gingembre frais finement haché**
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre**
- 2 cuillères à soupe d'eau de tamarin ***
- 1 cuillère à café de sauce soja**
- 20 cl de lait de coco**

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Mixer les noix, l'oignon nouveau, l'ail, les piments, le gingembre, le curcuma, l'eau de tamarin et la sauce soja au robot ménager pour obtenir une pâte.
- 3 Rincer les filets de poisson et les essuyer avec du papier absorbant. Frotter la chair du poisson avec la moitié de la pâte, puis poser les filets dans un plat allant au four et les faire cuire 15 min.
- 4 Mettre la pâte restante dans une petite casserole avec le lait de coco, mélanger et faire chauffer à feu moyen.
- 5 Lorsque le poisson est cuit, servir avec l'accompagnement choisi drapé de sauce au lait de coco.