

Lotte Satay



Pour deux personnes

- 400 à 500 g de queue de lotte (attention, ça réduit beaucoup à la cuisson)
- 75 g de riz basmati
- 1 oignon
- 2 tomates bien mûres (une poignée de tomates cerises pour moi)
- 1 morceau de galanga (en saumure pour moi)
- 1 morceau de gingembre de 2 cm²
- 400 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de pâte de cacahuète
- 1 cuillère à soupe d'épices satay
- 1 cuillère à café de poudre de curry
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons verts
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée (Monsieur P.)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Dans une sauteuse, verser l'huile et faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Eplucher et râper le gingembre. Mélanger avec le galanga et l'ail écrasé.

Couper la lotte en gros tronçons, puis les ajouter dans la sauteuse et laisser dorer sur chaque face.

Verser ensuite le lait de coco et ajouter : la pâte de cacahuète, les épices satay, le curry en poudre, le mélange gingembre-galanga-ail, le jus des deux citrons verts, les tomates et le sucre.

Mélanger, porter à ébullition, saler, baisser la température et laisser cuire à couvert à feu doux une vingtaine de minutes.

Rincer le riz basmati puis le mettre dans la sauteuse. Laisser cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le riz soit fondant et que la sauce se soit évaporée.

Ajouter la coriandre, mélanger, servir et déguster de suite.