

Cabillaud au lait de coco, patate douce et banane plantain

Pour 6 personnes



600 ml de lait de coco
600 ml d'eau
1 Kub Or (2 petits cubes)
400 g de patate douce
1 banane plantain
450 à 480 g de cabillaud (dos, tranche épaisse)
1 à 2 càs de nuoc mam
2 feuilles de cumbava ou 1 tige de citronnelle
1 petit piment
2 citrons verts
Coriandre fraîche
Poivre

Epluchez les légumes et les coupez en petit cube.

Chauffez le lait de coco, l'eau et le Kub Or.

A la première ébullition, ajoutez les légumes. Laissez cuire 7 à 10 minutes, vérifiez la cuisson avec la pointe de votre couteau.

Ajoutez le nuoc mam, les feuilles de cumbava et le piment.

Selon si vous servez dans des petites cassolettes ou des assiettes creuses, coupez le poisson en 6 parts ou en 12.

Ajoutez le poisson et laissez cuire 7 minutes. Attention de ne pas sur cuire le poisson.

Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez du poivre si nécessaire plutôt poivre blanc par exemple poivre des oiseaux du Cameroun.

Coupez le feu et versez le jus de citron vert.

Servez immédiatement, parsemez de coriandre fraîche ciselée.