

Dos de Cabillaud et Gambas, Sauce Curry aux Pistaches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	2 (dos)
- AIL EN POUDRE	un peu
- FARINE	un peu
- GAMBAS	6
- ECHALOTE(S)	1
- PERSIL	
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	6 cl
- CURRY	1/2 c à café
- CITRON(S)	2 c à soupe
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- PISTACHES	30g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Concassez les pistaches.
- Faites décongeler le poisson et les gambas.
- Epluchez délicatement les gambas et conservez les carcasses des crustacés.
- Emincez l'échalote.
- Faites-la suer dans du beurre chaud, ajoutez le persil et les carcasses de crustacés. Arrosez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Tamisez la sauce à travers une chinois en pressant. Remplacez la sauce dans un caquelon, salez et poivrez.
- Incorporez alors la crème, le curry et le jus de citron. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Liez avec la maïzéna. Réservez au chaud.
- Farinez vos dos de cabillaud.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- A côté du poisson, saisissez les gambas. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Servez les dos de poisson nappés de sauce au curry, puis déposez les gambas par-dessus et saupoudrez de pistaches concassées.

