

## *Curry de Poissons aux Nouilles de Riz*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	2-3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150-200g
- LOTTE	200g
- COEUR DE CABILLAUD	200g
- NOIX DE SAINT-JACQUES	4
- PÂTE DE CURRY JAUNE	1 c à café
- LAIT DE COCO	165 ml
- CORIANDRE FRAIS	
- AIL EN POWDRE	
- CASSONADE BLANCHE	1 c à café
- VERMICELLES DE RIZ	100g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez les poireaux et coupez les champignons en dés.
- Taillez la lotte en tranche de 2 cm et le cabillaud en gros morceaux. Laissez les Saint-Jacques entières.
- Dans un wok (ou grande poêle avec couvercle), faites revenir les poireaux dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Ajoutez les champignons. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajoutez alors les morceaux de poisson (lotte et cabillaud). Laissez dorer 1 minute puis arrosez avec le lait de coco et ajoutez la pâte de curry et la cassonade. Portez à ébullition puis laissez mijoter très doucement en remuant délicatement.
- D'un autre côté, faites cuire les nouilles de riz pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les puis incorporez-y la coriandre.



- Dans une poêle très chaude, saisissez les noix de Saint-Jacques sur les deux faces. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Servez les nouilles en nid accompagnées du curry de poisson surmonté des Saint-Jacques saisies.