

Pavé de colin, fenouil et lait de coco,
tagliatelles au curry

Pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 30 mn

Ingrédients

4 pavés ou filet de colin
2 pommes de terre moyennes
2 fenouils
1 petit oignon
Huile pépins de raisins
Quelques brins de persil attachés
2 cuillères à soupe de pâte de curry
1 boîte de lait de coco
Sel et poivre
350g Tagliatelles curry laminées aux œufs frais

Recette

Faire chauffer l'huile. Ajouter les pommes de terre pelées et coupées en petits dès. Ajouter ensuite l'oignon émincé et faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes. Arroser d'un verre d'eau et laisser cuire jusqu'à mi cuisson des pommes de terre. Ajouter le fenouil coupé en 6 morceaux et le bouquet de persil et laisser cuire 5 min.

Mélanger dans un petit saladier le lait de coco avec la pâte de curry, le poivre et le sel.

Verser ce lait coco curry sur les pommes de terre. Au petit frémissement, ajouter le poisson puis laisser cuire sur feu moyen pendant 20 min.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive ; assaisonner.

Présenter les pavés sur les pâtes en couronne et napper avec les légumes au curry coco.

Bon Appétit !