



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Lotte sauce cari, tomates et lait de coco

Méthode

Ingrédients :

4 morceaux de lotte
Huile d'olive
Sel et poivre
1 échalote hachée
1 gousse d'ail
1 petite boîte de tomates en dés
1 cuillère à soupe de poudre de cari
1 petite brique de lait de coco
Coriandre fraîche hachée

1. Faire revenir l'échalote et l'ail dans une poêle.
2. Ajouter le cari et remuer quelques instants. Ajouter les tomates et laisser mijoter quelques minutes. Saler, poivrer, ajouter le lait de coco et faire chauffer quelques instants.
3. Verser cette sauce dans la cocotte REVOL, déposer les morceaux de lotte et cuire à couvert 15 minutes au four à 180 °C (355 °F).
4. Servir décoré de coriandre.

Cocotte avec couvercle BELLE CUISINE disponible dans les capacités : 8 cl; 25 cl; 45 cl; 1 L; 1,80 L et 2,5 L



www.starketwhyte.com