

COCOTTE THAÏ



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 gros Oignon
- 20g Gingembre frais
- 1 Gousse d'ail
- 20g Huile neutre
- 2cc Pâte de curry
- 1 Batonnet de citronnelle
- 200g Poireau
- 2 pincées Sel
- 600g Cabillaud coupé en 10 morceaux
- 600g Saumon coupé en 10 morceaux
- 250g Eau
- 200g Lait de coco

Préparation:

- Mettre un oignon, 20g de gingembre et 1 gousse d'ail dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 20g d'huile, 2cc de pâte de curry, le bâtonnet de citronnelle coupé en morceaux, 200g de poireau coupé de rondelles et 2 pincée de sel, puis rissoler 10 min/120°C/vitesse 0.5, sans le gobelet doseur. Pendant ce temps, répartir 600g cabillaud, 600g saumon dans le Varoma et le plateau vapeur, puis réserver.
- Ajouter 250g eau au contenu du bol, mettre en place l'ensemble Varoma, puis cuire à la vapeur 15 min/Varoma/vitesse 1. Retirer l'ensemble Varoma. Transvaser les morceaux de poisson dans une cocotte de service et réserver au chaud.
- Ajouter 200g de lait de coco au contenu du bol et cuire 5 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Verser dans la cocotte sur le poisson, puis servir sans tarder, accompagné d'un riz basmati thaï.