

Molee de saumon à la kéralaise

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 filets de saumon
- 200 g de crevettes décortiquées (cruës de préférence)
- 1 cc d'huile (pas d'olive)
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 CS de gingembre frais
- 2 tomates
- 200 ml de lait de coco
- le jus d'un citron
- 2 CS de feuilles de kari-patta
- 1 cc de fenugrec en poudre
- 1 cc de curcuma en poudre
- 1 pointe de couteau de piment rouge en poudre
- poivre
- coriandre fraîche



Instructions :

Emincer les oignons et hacher les tomates. Eplucher les gousses d'ail et le gingembre et les mixer ensemble.

Dans une grande sauteuse faire revenir l'oignon avec les feuilles de kari-patta et le poivre. Lorsque l'oignon est translucide, ajouter le gingembre et l'ail. Faire revenir 2 minutes et ajouter le fenugrec, le curcuma et le piment. Faire chauffer 2 minutes.

Ajouter la tomate et le lait de coco et laisser mijoter 10 minutes.

Ajouter le saumon coupé en gros cubes, les crevettes épluchées et le jus de citron, saler et laisser cuire à feu doux 20 minutes.

Au moment de servir, ajouter la coriandre fraîche ciselée et accompagner de riz pulao.