 **Curry de cabillaud à la menthe**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/Curry-de-cabillaud-%C3%A0-la-menthe-P1030524.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud)  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- ½ càc de pâte de curry (1)**  
**- 1 boîte (400 g) de pulpe de tomate en dés  
- 50 g de** [**noix de coco**](https://recettes.de/noix-de-coco) **râpée**  
**- 50 ml de vin blanc  
- 50 ml d'eau**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
-** [**menthe**](https://recettes.de/menthe) **fraîche**  
  
Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile chaude pendant une dizaine de minutes.  
Ajouter la pâte de curry et l'ail. Remuer et laisser revenir pendant une minute.  
Ajouter le vin blanc, l'eau, la pulpe de tomate et la noix de coco. Mélanger et saler.  
Porter à ébullition, puis diminuer la température, couvrir et laisser frémir pendant une dizaine de minutes.  
Ciseler quelques feuilles de menthe pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.  
Saler & poivrer les morceaux de poisson sur les 2 faces.  
Les déposer dans la sauce frémissante et laisser mijoter pendant 5 minutes.  
Retourner le poisson délicatement et laisser mijoter encore 5 minutes.  
Retirer le poisson avec précaution pour ne pas casser les morceaux.  
Vérifier l'assaisonnement, et incorporer la menthe.  
Mélanger, reporter à frémissement et rajouter le poisson.  
Couvrir et laisser infuser pendant 5 minutes.   
Servir bien chaud.