 **Curry de cabillaud & potimarron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Curry-de-cabillaud-et-potimarron-DSCN0222_29760.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 potimarron (800 g de chair)**

**- 4 dos de cabillaud (4X200g)**

**- 1 grosse càc de curry**

**- 200 ml de lait de coco**

**- Persil**

**- Huile d'olive**

**- Beurre**

**- Baies roses**

**- sel & poivre du moulin**

Éplucher le potimarron et prélever 800 g de chair. Couper la chair en gros dés.

Laisser cuire les dés de potimarron pendant une quinzaine de minutes dans de l'eau bouillante salée : Ils doivent être tendres mais ne pas s'écraser. Égoutter.

Faire rissoler le potimarron dans une poêle pendant 5 minutes avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Réserver au chaud.

Faire dorer les dos de cabillaud pendant environ 4 minutes de chaque côté dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive et une noisette de beurre.

Saler, poivrer et réserver au chaud.

Dans la même poêle, faire fondre une noisette de beurre, ajouter le lait de coco et le curry.

Laisser cuire pendant environ 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne crémeuse.

Saler et poivrer.

Disposer dans les assiettes chaudes le poisson et le potimarron.

Napper de sauce et décorer de quelques baies roses concassées et de quelques pincées de persil ciselé.

Servir chaud.