**Curry de poisson blanc au lait de coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/curry-de-poisson-blanc-au-lait-de-coco-p1040023-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le curry :  
- 1 càc de curcuma en poudre**  
**- ½ càc de cardamome en poudre**  
**ou ¼ de càc de girofle en poudre + ¼ de càc de cannelle en poudre**  
**- 1 grosse pincée de piment en poudre**  
**- 7 grains de poivre vert**  
**- 1 càc de coriandre moulue**  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 3 cm de gingembre**  
**- 2 feuilles de laurier**  
**- 20 g de beurre**   
  
Écraser les grains de poivre vert et les mélanger avec tous les épices.  
Mixer l'oignon et l'ail dégermé et y ajouter le gingembre râpé.  
Faire fondre le beurre et y faire revenir pendant 2 minutes sans cesser de remuer le mélange d'épices et les feuilles de laurier.  
Ajouter la purée d'oignon et laisser cuire 5 minutes en remuant souvent.

**Le poisson :  
- 4 pavés de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud) **(ou autre poisson blanc)**  
**- 1 boite de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **(400 g)**  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 1 càc de** [**Garam masala**](https://recettes.de/garam-masala) **- citron vert  
- coriandre**Couper le poisson en gros morceaux.  
Ajouter les tomates dans la sauteuse.  
Déposer les morceaux de poisson et remuer délicatement pour les enrober de sauce.  
Incorporer le lait de coco et le Garam Masala.  
Laisser cuire une dizaine de minutes le temps que la sauce épaississe et que le poisson soit cuit.  
Rectifier l'assaisonnement en sel.  
Rajouter quelques feuilles de coriandre avant de servir et décorer de citron vert ou jaune.