**Saumon aux épinards et lait de coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/08/saumon-aux-epinards-et-lait-de-coco-p1050794.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 échalotes**  
**- ¼ de càc d'ail séché**  
**- ¼ de càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**  
**- 100 g d'eau**  
**- 200 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **en poudre**  
**- 6 pavés de saumon**  
**- 600 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelées pour moi)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
.  
Peler et émincer les échalotes.  
Les faire suer dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter l'ail et laisser revenir un instant en remuant.  
Ajouter la pulpe de tomate, l'eau, le curry et le gingembre.  
Remuer sur feu vif pendant 1 minute. Couvrir et laisser frémir 5 minutes.  
Ajouter le lait de coco, bien mélanger.  
Saler et poivrer les pavés de saumon et les déposer dans la sauce.  
Laisser frémir une dizaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.  
Retirer le poisson et le réserver.  
Ajouter les feuilles d'épinards surgelées et laisser cuire 10 minutes.  
Il est temps de remettre le saumon dans la sauce juste le temps de les laisser réchauffer.  
Servir dans des assiettes chaudes avec du [**riz pilaf**](https://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/).