

### Dés de lotte au curry vert



- 1 queue de lotte découpée en gros dés
- 3 échalotes
- 2 c. à soupe de pâte de curry vert maison, ou 1 cuillère à soupe si elle est achetée toute prête parce qu'elle est plus piquante
- 400 ml de lait de coco
- 350 g d'aubergines
- 2 cuil. à soupe de sauce de poisson
- 50 g de galanga (gingembre thaï), finement tranché
- 3 feuilles de combava
- 1 piment vert thaï
- Quelques feuilles de basilic Thaï

Épluchez et émincez finement les échalotes.

Coupez le poisson en gros dés.

Lavez les aubergines et coupez-les en dés.

Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile dans un wok et jetez-y les échalotes, les aubergines et les dés de poisson.

Laissez dorer en remuant constamment.

Ajoutez la pâte de curry verte et mélangez jusqu'à ce que les arômes s'exhalent.

Versez le lait de coco, portez à ébullition et laissez cuire à feu assez fort pendant 5 mn.

Baissez le feu, ajoutez le nuoc mam, le galanga et les feuilles de combava.

Laissez mijoter 12 à 15 mn. Salez si nécessaire.

Décorez avec les feuilles de basilic thaï ciselé et le piment coupé en fines rondelles.

Servez bien chaud.