

Panang Pla

Poisson avec curry rouge frit



Ingrédients

Poisson



Racines de coriandre



Lait de coco



Sucre roux ou sucre de palme



Sauce de poisson



Jus de tamarin épais

Feuilles de citron émincées



Gros piment rouge tranché



Feuilles de basilic doux



Préparation

Frire le poisson et réserver.



Nota : le poisson ne doit pas être trop cuit

Mettre la pâte de curry rouge dans de l'huile tiède.
Bien laisser fondre.
Rajouter le lait de coco suivi de la moitié des feuilles de basilic émincées puis assaisonner avec le jus de tamarin, le sucre de canne et la sauce de poisson.



Nota : doser la quantité de pâte de curry et de lait de coco en fonction du degré de possibilité de manger « pet » des convives*

**épicé*

Remuer une ou deux minutes et verser sur les filets de poissons.



Décorer avec le reste des feuilles de citron émincées, le gros piment rouge tranché et les feuilles de basilic.

Nota : garder les filets au chaud (micro ondes, assiettes chaudes, etc.)

bon appétit
bon appétit