Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Choo chee plaa (poisson frit au curry panaeng)

Ingrédients

Préparation

J'essuie le poisson avec du papier absorbant, puis je l'enrobe de farine.
Je secoue pour éliminer l'excès de farine et je réserve.
Dans un wok ou une friteuse, je chauffe l'huile à 180°C. Je fais frire les filets de poisson en plusieurs fois, environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Avec une écumoire, je les transfère sur du papier absorbant pour les égoutter. Je réserve mes morceaux de poisson au chaud.
Dans un wok, je chauffe l'huile, puis j'ajoute de la pâte de curry, qui va devenir odorante sous l'effet de la chaleur, et puis du lait de coco. Je poursuis la cuisson, j'ajoute encore du lait de coco, j'attends que la fameuse séparation se produise et je termine l'assaisonnement avec de du sucre de palme et ?de la sauce de poisson.
Enfin, j'ajoute les feuilles de lime finement émincées, les feuilles de basilic déchirées et le piment.
Je nappe mes filets de poisson avec la sauce ainsi obtenue.

Commentaires

800 g de filet de poisson (plie ou flétan) émincé de la farine pour enrober Feuilles de kaffir lime, nervures centrales retirées 1 long piment rouge frais, épépiné et détaillé en filaments

Notes :