




# Queues de lotte à la polynésienne

 Préparation

15 mn

 Cuisson

15 mn


 Temps Total

30 m

## Ingrédients / pour 4 personnes

- › 1 kg de queues de lotte
- › 1 oignon haché
- › 1 cuillère à soupe de curry
- › 2 gousses d'ail hachées
- › 10 cl d'huile neutre (arachide)
- › 25 cl de lait de coco
- › 2 tomates moyennes
- › 1 jus de citron vert
- › sel
- › poivre
- › fumet de poisson

## PRÉPARATION / Queues de lotte à la polynésienne

- 1 Parer et tronçonner les queues de lottes en morceaux de 5 cm environ.
  - 2 Les pocher doucement dans le fumet de poisson environ 7 à 8 minutes (vérifier le degré de cuisson qui varie en fonction de la grosseur). Les égoutter et les réserver.
  - 3 Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile, ajouter l'ail, le curry, le sel et le poivre et cuire tout doucement pendant environ 3 minutes en faisant attention de ne pas brûler les ingrédients. Ajouter les tomates pelées et épépinées et coupées en dés, le lait de coco et laisser bouillir encore 5 minutes sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Rectifier l'assaisonnement.
-  **Pour finir**
- Mettre les morceaux de lotte dans la sauce pour les réchauffer. Si la sauce est un peu trop épaisse, la détendre avec un peu de fumet de cuisson de la lotte. Servir dans le plat de service après avoir arrosé le poisson d'un peu de jus de citron vert.