

Paupiettes de lotte à la mangue

Pour 6 personnes :

- 12 médaillons de lotte
- 12 fines tranches de lard fumé
- 2 mangues
- 50cl de lait de coco
- 2 oignons
- 10 cl de crème liquide
- 3 c.à.soupe d'huile d'arachide
- 1 c à café de curry en poudre
- 1 c.à soupe de coriandre finement ciselée
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

Rincez et éponger les médaillons de lotte. Entourez-les de lard fumé. Ficelez-les comme des paupiettes.

Pelez et coupez la chair des mangues en dés.

Pelez et émincez les oignons.

Mixez la moitié des dés de mangues avec le lait de coco et curry.

Faites revenir les paupiettes de lotte dans une cocotte avec de l'huile, pendant 5 minutes, en les retournant de tous les côtés. Poivrez.

Versez la sauce lait de coco. Ajoutez les dés de mangues restants.

Laissez cuire pendant 20 minutes. Parsemez de coriandre ciselée et servez aussitôt.