

Blanquette de cabillaud au lait de coco

4 pers | 21 mn

Les **ingrédients**

- 600 g de cabillaud
- 200 g de riz
- 500 g de champignons
- 2 carottes
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de jus de citron
- 20 cl de crème de coco (1 briquette)
- 1 c. à s. de maïzena
- 45 g de beurre
- 30 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 5 branches de ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter les échalotes et l'ail pelés dans le bol. Hacher.

Etape 2

Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter les carottes coupées en rondelles et le beurre. Faire chauffer 5 min.
Ajouter le vin, le sel, le poivre et le bouquet garni. Faire chauffer 10 min.

Etape 3

Ajouter 150 g d'eau dans le bol. Disposer les champignons et le poisson en cubes dans le panier de cuisson vapeur. Faire cuire à la vapeur 10 min.

Etape 4

Pendant ce temps, faire cuire du riz dans une grande casserole remplie d'eau salée.
Réserver le poisson et les légumes. Filtrer le contenu du bol et garder le jus de cuisson.

Etape 5

Ajouter la crème de coco, la maïzena, le citron, et la ciboulette ciselée. Laisser épaissir la sauce.
Servir le tout bien chaud, avec le riz.