

## Moqueca de cabillaud au lait de coco



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.6	Filet de cabillaud	~
0.8	Tomates concassées	~
2 PCE	Oignons émincés	~
2 PCE	Poivrons rouges émincés	~
1 PCE	Poivron jaune émincé	~
3 PCE	Gousses d'ail finement hachées	~
0.06	Huile d'olive	~
1	Lait de coco en brique 1 L REAL THAÏ	0196727
2 PCE	Citrons verts	~
0.15	Fumet de poisson	~
1 PCE	Piment rouge concassé	~
PM	Coriandre	~

### Étapes de préparation

- 1 Tailler le cabillaud en gros morceaux. Les mariner dans le jus de citron vert avec sel et poivre pendant 30 minutes.
- 2 Dans une cocotte, faire revenir l'oignon, les poivrons et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les tomates concassées et le piment.
- 3 Dorer les morceaux de cabillaud dans un filet d'huile d'olive, puis les ajouter dans la cocotte. Verser le lait de coco 85% et une louche de fumet de poisson. Laisser mijoter à feu doux pendant 25 minutes.

4

Ajouter de la coriandre ciselée, puis servir avec un riz blanc.

## Astuce du chef

Compte tenu de sa haute teneur en noix de coco fraîchement extraite (85%), le lait de coco Real Thai apporte rapidement saveurs et onctuosité à vos recettes : dans un cocktail, un curry, un plat mijoté, un gratin ou même une pâtisserie, il apportera cette touche d'exotisme qui fait toute la différence !