



## Les recettes

### **POISSON au LAIT DE COCO**

(Khen Phet Khai)

Recette pour 20 personnes

#### **Ingrédients :**

- 4 kg de colin surgelé
- 4 boîtes de lait de noix de coco
- 4 tiges de citronnelle, 1 piment vert, 1 tête d'ail, 8 échalotes, 4 oignons
- 2 bouillons de poulet
- 1,5 Kg d'haricots verts surgelés
- 2 Kg d'aubergines, feuilles de combawa (basilic laotien) (Pak Si)
- Nuoc mam, 1 paquet de saté

#### **Préparation :**

Découper les tiges de citronnelle en rondelles très fines.

Découper les échalotes et l'ail.

Faire revenir les oignons, les échalotes, la citronnelle, l'ail.

Faire tiédir le lait de coco dans une grande marmite.

Dans un wok, délayer dans un peu de lait 4 cuillères à soupe de saté et ajouter la citronnelle, l'ail, les échalotes et les oignons.

Rajouter le lait de coco, de l'eau, les 2 bouillons de poulet, le nuoc mam et les morceaux de poisson. Laisser cuire environ 15mn.

Eplucher les aubergines, les couper en petits cubes.

Ajouter les haricots verts et les aubergines, continuer la cuisson.

Quand tout est cuit ajouter le combawa et rectifier l'assaisonnement.

Faire cuire le riz

Si on aime manger très épicé le piment sera inclus dans la cuisson des légumes sinon une sauce au piment sera servie à part ainsi qu'un bol de riz.

Pour le dessert : salade de fruits : litchis et fruit de palme.