



Elvea, L'Italie chez vous

Filet de saumon dans un curry de tomate-coco et huile de chili



Ingrédients pour 4 Personnes

4	filets de saumon
1	poivron rouge
1	poivron jaune
1	oignon rouge
1	gousse d'ail
poignée de	épinards
200 g de	tomates cerises
1 boîte de	ELVEA cubes de tomates pelées
1 cuillère à soupe de	Elvea Doppio Concentrato
400 ml de	lait de coco
1 cuillère à café de	curcuma
1 cuillère à café de	poudre de curry
1 pincée de	poudre de gingembre
	huile de piment
	basilic frais

Préparation

1. Coupez le poivron et l'oignon en cubes. Coupez ensuite les tomates-cerises en 2. Emincez l'ail et réservez le tout.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les filets de saumon sur la peau jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Assaisonnez de poivre et de sel.
3. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant environ 3 min. Aussi sur cette face. Enveloppez-les ensuite dans du papier aluminium ou recouvrez-les afin qu'ils restent chauds.
4. Faites chauffer un filet d'huile d'olive et saisissez l'oignon, les poivrons et l'ail. Lorsque l'oignon est translucide, ajoutez les épices et les tomates-cerises.
5. Incorporez la purée de tomates. Incorporez ensuite les cubes de tomates. Déglacez avec le lait de coco.
6. Assaisonnez d'un peu de poivre et de sel supplémentaire selon le goût.
7. Ajoutez les épinards et remuez jusqu'à ce qu'ils tombent. Remettez les filets de saumon quelques





Elvea, L'Italie chez vous

instants dans la poêle pour qu'ils absorbent le goût de la sauce et qu'ils soient chauds.

8. Finalisez avec l'huile de chili et le basilic frais.

Enjoy!!

Info recette: Chloé kookt

