



### **Lotte à la ciboulette, citronnelle et au lait de coco**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 14 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 150 ml de lait de coco
- 1 cuil. à soupe de nuoc Mam ou sauce de poisson
- 1 cuil. à soupe de Citronnelle
- 2 cuil. à soupe de Ciboulette
- 1 pincée de Piment de Cayenne moulu
- 2 cuil. à soupe de jus de citron vert
- 1 petit poivron rouge finement émincé
- 4 morceaux de lotte
- Poivre noir moulu – Fort

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7)
2. Mélangez tous les ingrédients, sauf le poivron et le poisson dans un plat creux. Ajoutez la lotte.

3. Répartissez le poivron émincé entre 4 feuilles de bananier ou de papier cuisson. Déposez un morceau de lotte, puis 4 cuillères de la marinade au lait de coco sur chacun. Poivrez.
4. Refermez soigneusement la papillote, avec une pique à cocktail si nécessaire. Posez-les sur une plaque à four et faites-les cuire 12-14 minutes.
5. Servez chaud accompagné d'un riz Thaï.

### **Astuce**

Les feuilles de bananier donneront une saveur et un look réellement authentiques à votre plat. Vous les trouverez prêtes à être utilisées dans les épiceries asiatiques ou chez certains marchands de fruits et légumes.

© Ducros