



*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

