



# Velouté au lait de coco et cabillaud

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

## Ingrédients pour 4 personnes:

4 dos de cabillaud MSC  
1 cuill. à café d'huile de colza  
20g de gingembre  
1 gousse d'ail  
1 cuill. à café de pâte de curry vert Thaï  
500ml de bouillon de poisson  
250g de broccolini  
150g de pois gourmands  
200g de lait de coco  
200g de nouilles de riz  
De la coriandre hachée  
Du sucre roux  
1 citron  
De la sauce soja et de la sauce nuoc mam  
Sel, poivre



## Préparation :

1. Décongeler les dos de cabillaud selon les indications figurant sur l'emballage et réserver.
2. Peler le gingembre et le hacher finement, puis peler et écraser la gousse d'ail.
3. Couper le broccolini et les pois gourmands.
4. Couper le cabillaud en gros dés.
5. Cuire les nouilles de riz dans de l'eau bouillante.
6. Chauffer de l'huile de colza dans un wok, y faire revenir l'ail, y ajouter le gingembre et la pâte de curry vert thaï. Enfin, ajouter le broccolini et les pois gourmands et cuire pendant 2 minutes.
7. Ajouter le bouillon de poisson et laisser mijoter quelques instants.
8. Stopper la cuisson puis ajouter le lait de coco et bien mélanger le tout. Ajouter ensuite les morceaux de cabillaud.
9. Egoutter les nouilles de riz et les mélanger au velouté. Enfin, épicer avec la coriandre, un peu de sucre roux, du sel, quelques gouttes de jus de citron, du poivre, de la sauce nuoc mam et de la sauce soja.