

Millebuis



**CURRY THAÏ DE LIEU JAUNE  
& MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"**

*une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France*



## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"

*Le commentaire de dégustation du millésime 2013 par Karine Valentin :*

"Un bouquet qui signe le terroir de sa minéralité et de sa note saline: tout pour séduire un poisson et puis le fumé caractéristique du chardonnay et enfin, pour finir, un nez d'agrumes. La finesse de la silhouette, c'est pour un poisson fin assurément."

&



## CURRY THAÏ DE LIEU JAUNE

**Facile et abordable**

PRÉPARATION: 20 minutes

CUISSON: 35 minutes

POUR 4 PERSONNES

- 600 g de filet de lieu jaune
- 400 g de haricots coco plats
- 20 cl de crème de coco
- 40 cl de lait de coco
- 2 cuil. à soupe de pâte de curry vert
- 1 citron vert
- 8 feuilles de basilic thaï
- 2 feuilles de citron kaffir (combava)
- 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- sel

Retirez la peau du poisson et coupez la chair en gros cubes. Réservez au frais. Ébouillantez les haricots, coupez-les en 2. Rincez les feuilles de citron kaffir et ciselez-les le plus finement possible.

Dans une cocotte, mélangez la crème de coco et le curry. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que la préparation devienne un peu huileuse, puis versez le lait de coco, le sucre, le nuoc-mâm et le kaffir ciselé. Laissez mijoter 20 minutes à couvert.

Ajoutez alors les haricots puis, au bout de 5 minutes, les cubes de poisson. Poursuivez la cuisson 10 minutes.

Pendant ce temps, pressez le citron vert et ne ciselez pas trop finement le basilic. Au moment de servir, ajoutez le jus du citron et le basilic dans la cocotte. Accompagnez de riz thaï blanc.

Millebuis

Cuisine et Vins  
DE FRANCE