

POISSON AU PIMENT ET AU RIZ

RIZ POUR 4 PERSONNES

200 g de riz basmati

2½ dl de lait de coco

1 dl d'eau

50 g de copeaux de noix de coco

½ CC de sel

Rincer brièvement le riz, puis le porter à ébullition avec les copeaux de noix de coco dans de l'eau salée avec le lait de coco. Laisser mijoter env. 15 min, puis laisser reposer à couvert env. 10 min.

POISSON

1 CS d'huile d'arachide

600 g de filets de cabillaud Royal (MSC)

½ CC de sel

1 limette bio,
le zeste râpé et le jus

2 CS de miel liquide

1 CS de sauce sriracha

2 CC de gingembre

1 gousse d'ail

300 g de pousses d'épinards

¼ CC de sel

1 piment rouge

épiné, coupé en rondelles

Salier le poisson et le faire revenir 2 min des deux côtés.

Ajouter le zeste et le jus de limette avec le miel, la sriracha, le gingembre et l'ail, puis laisser mijoter.

Servir les filets avec les épinards et le riz et parsemer de piment.

