

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
épipiné, coupé en rondelles

Saler 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.

