

Blanquette de Poissons Exotique

Ingrédients

400 g de poisson blanc (cabillaud ou autre).
300 g de crevettes.
3 cuillères à café de fumet de poisson.
1 cuillère à café d'huile d'olive.
1 échalote.
100 ml de vin blanc.
15 g de maïzena.
1 cuillère à soupe de crème fraîche 15%.
100 ml de lait de coco light.
2 cuillères à café de curry en poudre.
Aneth frais.
Sel et poivre.

Déroulement

Porter l'eau à ébullition avec le fumet de poisson. Couper le poisson en cubes et éplucher les crevettes. Les pocher quelques minutes dans le bouillon et les réserver.
Faire revenir l'échalote hachée dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc et réduire. Hors du feu, incorporer le lait de coco, la maïzena et le curry. Ajouter progressivement le bouillon.
Remettre le poisson et les crevettes dans la sauce pour les réchauffer.
Assaisonner et parsemer d'aneth frais.

Délice des Îles

Ingrédients

400 g d'ananas en morceaux (frais ou en conserve)
50 g de beurre fondu
2 œufs
40 g de sucre
150 g de noix de coco râpée
4 cl de miel liquide

Déroulement

Préchauffer le four à 200°
Beurrer un moule ou plusieurs ramequins individuels.
Répartir les morceaux d'ananas au fond du moule.
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le beurre fondu, la noix de coco et le miel. Bien mélanger.
Verser la préparation sur l'ananas.
Enfourner pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Laisser tiédir avant de servir, tiède ou froid selon préférence.

Faites revenir l'ananas dans du beurre et un peu de sucre pour le caraméliser.

Ajoutez une cuillère de rhum ambré ou un zeste de citron vert pour intensifier la saveur.