

CARI de LOTTE (ou BAUDROIE)

Cari poisson, voici une recette Réunionnaise vraiment délicieuse.

LES INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes – 40 minutes de préparation)

- 800 gr de lotte coupés en plusieurs morceaux.
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 gros oignon émincé
- 2 cuillères à café de [gingembre](#)
- 3 branches de [thym frais](#)
- 1 gousse d'ail émincé
- 1 pointe de couteau de pâte de piment
- 4 tomates détaillées
- 1 cuillère à café de [curcuma](#)
- Sel
- Poivre

LA PRÉPARATION DU CARI POISSON

1. Tout d'abord, faites revenir les oignons dans l'huile.
2. Puis, ajouter le thym effeuillé, le gingembre râpé et l'ail.
3. Remuer 2 minutes.
4. Ensuite, incorporez les tomates en dés, saler et poivrer.
5. Après cette étape, incorporer le curcuma et le piment.
6. Enfin, laisser cuire doucement pour obtenir une sauce épaisse.
7. Pour finir, lorsque la sauce est prête, ajouter le poisson en morceaux et laisser mijoter doucement environ 15 minutes jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

Servez bien chaud avec du riz.

Voilà votre cari poisson est maintenant terminé.