***Queue de lotte au lait de coco et au curry***



**Préparation : 30 min ; Cuisson : 1 h**

**Ingrédients pour 3 personnes :**

* 1 queue de lotte (700g environ) sans la peau
* 3 poivrons (1 jaune, 1 rouge, 1 vert)
* 1 gros oignon
* 40 cl de lait de coco
* 2 cuillerées à soupe rases de curry en poudre
* 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
* sel, poivre

**Préparation :**

   Epluchez l'oignon et coupez-le en lanières. Lavez les poivrons, ôtez les pépins et les peaux blanches et coupez-les également en lanières. Coupez la queue de lotte en morceaux. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. faites revenir l'oignon avec les poivrons. Laissez mijoter un bon quart d'heure à couvert.

   Ajoutez les morceaux de lotte.

   Ajoutez le lait de coco et le curry. Mélangez bien. Assaisonnez. Laissez cuire environ 3/4 d'heure à feu doux et à couvert.

   Servez avec du riz, des pâtes fraîches ou autre légume à votre convenance.