

# COOK TRAVEL CHALLENGE



# DIAMOND

TRAVEL

SI VOUS PARTIEZ DEJEUNER AU QUARTIER MALAY

**COOK  
TRAVEL  
CHALLENGE**

Diamond Travel vous offre  
Cette recette traditionnelle  
du Poisson au Curry



# DIAMOND

TRAVEL

## POISSON AU CURRY PAR DIAMOND TRAVEL

### Ingrédients :

- 1kg de poisson frais (tranche)
- 1 oignon coupé en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères d'ail écrasé ou 6 gousses d'ail
- 3 tomates mûres
- 2 piments verts
- Dhunia vert (feuilles de coriandre fraîche)
- Quelques feuilles de curry
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à café de poisson masala
- La moitié d'un citron pressé
- 2 cuillères à soupe de crème de coco (optionnel)
- Mangue verte en tranches (optionnel)

# DIAMOND

TRAVEL

## POISSON AU CURRY PAR DIAMOND TRAVEL

### Recette :

Laver le poisson et bien égoutter.

Chauffer l'huile dans une grande casserole.

Ajouter l'oignon et faire frire jusqu'à dorure.

Ajouter « l'Atlas poisson masala » et braiser pendant 1 minute.

Ajouter les tomates râpées ou liquéfiées avec de l'ail.

Ajouter le sel, le jus de citron et environ 1 tasse d'eau.

Cuire pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Ajouter le poisson et cuire encore 10-15 minutes.

Garnir de feuilles de curry, de dhunia vert et de piments.

Les 10 dernières minutes de cuisson ajoutez la mangue verte.

Servir avec du riz et une salade de tomates.

# Pour Participer

@SAFRAN\_RP

## 01

### CUISINEZ & DEGUSTEZ

*Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais*

## 02

### PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

*Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez*

@SAFRAN\_RP

## 03

### GAGNEZ UNE BOX

*Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine*



**La Box Voyageuse**

Cuisine du monde