

# Aile de Raie en Curry Vert

(4 personnes)

## INGRÉDIENTS

- 1,2 kg d'Aile de Raie (avec la peau) détaillée en 4 portions
- 80 cl de lait de coco
- 1 cs de pâte de curry vert
- 3 cl d'huile d'arachide
- 5 feuilles de Combawa
- 1 branche de citronnelle émincée
- 2 cs de Nuoc Mam
- 2 petites aubergines
- 4 navets violets
- 150g de petits pois frais
- 1 cs de cassonade
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de menthe
- 1 demi cc de graines d'anis
- 1 citron vert

## Étapes de la recette

1. Disposer les ailes de raie dans un plat puis les recouvrir à hauteur d'un mélange : eau, lait de coco, feuilles de combawa et poivre. Faire cuire au four pendant 20 min à 220°. Réserver.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile avec le curry vert et ajouter le lait de coco, le reste des feuilles de combawa, cuire en remuant avant d'ajouter les aubergines en tronçons de 3 cm.
3. Cuire doucement, égoutter, puis réserver. Dans le lait de coco, ajouter le nuoc mam, la cassonade, la citronnelle, cuire 5 min, mixer, passer au chinois. Réserver au chaud.
4. Dans une casserole, mettre les navets en quartiers, de l'eau à hauteur, puis assaisonner avec un peu de sucre, du beurre et cuire.
5. Pendant ce temps faire cuire les petits pois dans une eau séparée. Réserver.

6. Disposer la raie au fond l'assiette, avant d'ajouter vos légumes réchauffés au préalable, la sauce lait de coco et curry vert.

7. Enfin, parsemer l'assiette de coriandre et menthe ciselée, graine d'anis et citron vert râpé.