

# BOULETTES DE POISSON AUX CREVETTES

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20 mn**

**4 personnes:**

300 g de poisson en filet (lieu noir par exemple)  
100 g de crevettes cuites décortiquées  
1 blanc d 'œuf  
10 cL de crème liquide  
1 cuillère à soupe de coriandre hachée  
Du jus de citron  
sel et poivre  
25 g de noix de coco râpée  
25 g de pain sec réduit en chapelure  
huile

**Pour la sauce :**

10 cL de lait de coco  
1 cuillère à café de curcuma  
1/2 cuillère à café de curry madras (fort)  
1 cuillère à café de gingembre frais râpé  
Du jus de citron

1. Mélangez le lait de coco et les épices, ajoutez un peu de jus de citron, salez et réservez au frais.
2. Hachez le poisson et les crevettes, incorporer le blanc d'œuf, puis ajoutez la crème, un filet de jus de citron et la coriandre, salez, poivrez et mélangez longuement pour obtenir un mélange bien homogène.

3. Mélangez noix de coco et chapelure dans une assiette creuse.

4. Formez des boulettes de la taille d'une noix avec les mains, puis les rouler dans le mélange noix de coco-chapelure.

5. Faire dorer les boulettes de tous côtés dans une poêle avec l'huile, puis finir de cuire pendant une dizaine de minutes.

Servir bien chaud avec la sauce froide.