



Brochettes de saumon au léger goût de curry



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de filets de saumon

1 boîte de lait de coco

1 cuillère à soupe de kerrie

1 citron vert (le zeste râpé)

1 bouquet de coriandre

1 citron (en quartiers)

sel

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le saumon en cubes.
- 2.** Dans un plat peu profond, mélangez le lait de coco, le curry en poudre et le zeste de citron vert. Ajoutez les dés de saumon et laissez-les mariner pendant au moins 30 minutes (maximum 2 heures) au réfrigérateur. Retirez le saumon de la marinade et confectionnez-en des brochettes.
- 3.** Grillez-les au barbecue, directement sur la grille ou dans une barquette en aluminium. Parsemez-les de sel et de coriandre fraîche et de quartiers de citron.