



Cigares de saumon sauce au curry et lait de coco

Pour 4 cigares

Préparation 15 min

Bien s'organiser ! Vous pourrez réaliser les cigares et la sauce en avance, la veille si vous le souhaitez (vous vous arrêterez à l'étape 5 de la réalisation des cigares. La sauce, elle, peut être entièrement réalisée en avance et réchauffée tout doucement au moment de servir). En attendant, vous réserverez le tout au frais.

Ma liste de courses... Chez

Le poissonnier :

- 120 g de pavé de saumon frais

Le primeur :

- Un petit bouquet de coriandre fraîche

Le crémier :

- 30 g de beurre

L'épicier :

- 4 feuilles de brick
- De la fleur de sel ou du sel
- 15 cl de lait de coco
- 1 cuillère à café de noix de coco râpée que vous trouverez au rayon exotique (facultatif)
- 2 cuillères à café de pâte de curry pas trop fort si possible « tikka Masala » (c'est une pâte de curry avec des tomates, gingembre et du citron)

1. Découpez en petits cubes le saumon. Réservez-le.
2. Au milieu d'une feuille de brick, déposez 30 g de cubes de saumon. Ajoutez dessus, quelques feuilles de coriandre comme sur la photo ci-dessous.



3. Repliez les pans droits et gauche de la feuille de brick sur le saumon comme ci-dessous.



4. Rabattez la partie inférieure de la feuille sur le saumon



Et enrroulez votre cigare



5. Disposez votre cigare roulé sur une plaque à pâtisserie sur laquelle vous aurez précédemment posée un papier cuisson. Procédez de même pour la réalisation des autres cigares.
6. Préchauffez le four à 220°. Faites fondre le beurre au micro ondes. Avec un pinceau ou le doigt, badigeonnez-les. Plus vous en mettez, plus votre cigare sera croustillant ! Pour que les extrémités soient bien craquantes, trempez-les directement dans le beurre fondu
7. Enfournez assez haut dans le four et sortez vos cigares quand ils sont bien dorés ! (10 minutes à peu près, tout dépend de votre four)
8. **Réalisons la sauce :** dans une casserole, versez le lait de coco, le curry, salez et ajoutez la noix de coco râpé. Laissez chauffer. Rectifiez l'assaisonnement et versez dans des petites verrines ou une saucière. Envoyez !