



Recette Fruit de mer pomme céleri



Pour 2 personnes

Ingrédient :

200gr de fruit de mer

1 pomme

½ céleri

½ salade

1 gousse d'ail

L'équivalent en gingembre

1 brique de purée de tomate 200gr

½ piment

3 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de graine moutarde

2 cuillère à soupe d'huile d'olive



Tout compris environ

**30 minutes (préparation
+ cuisson)**



Recette :

Préparation avant la cuisson :

Emincez l'ognon en tout petit morceau

Emincez l'ail, le gingembre et le ½ piment en tout petit morceau

Lavez, rincez et découpez des feuilles de salade (1/2 salade) en petit morceau

Coupez le ½ céleri en petit morceau

Epluchez la pomme et coupez là en petit morceau



Commencez la cuisson :

Faire frire 1 cuillère à café de graine de moutarde dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
dans un fait tout.

Ajoutez dans la friture l'ognon, l'ail, le gingembre et le ½ piment



Laissez le tout frire environ 10 minutes pour que l'ognon soit fondu (couleur marron clair) à feux doux moyen (1/3 du curseur)

Ajoutez la demi salade

Laissez cuire 2 minutes.

Ajoutez 3 cuillères à soupe de sauce soja

Ajoutez 200 gr de fruit de mer

Laissez cuire 5 minutes à feux doux moyen (1/3 du curseur)

Ajoutez la brique de purée de tomate

Laissez cuire 2 minutes à feux doux moyen (1/3 du curseur)

Ajoutez les morceaux de pomme et de céleri et arrêtez le feu.

Laissez reposer votre plat 10 minutes,

C'est prêt.



Accompagnez avec un riz de Camargue, c'est délicieux !



Retrouvez toutes les recettes de curryathome pour apprendre cuisiner en apprenant le curry :

[Apprendre à cuisiner](#)

