

## ✿✿✿✿ Marinade des îles ✿✿✿✿

**Temps de marinade** : 30 min à 1h minimum

**Ingrédients** : (pour 4 personnes)

- Lait de coco : 40 cl
- Jus et zestes de citron vert : 2 citrons
- Piment en poudre : 1 pincée
- Curry en poudre : ½ cuillère à café (selon s'il est fort)
- Pulpe de tomate: ½ boîte
- Sel, poivre, ail haché

**Préparation** :

- Mélangez tous les ingrédients.
- Disposez les morceaux de poisson dans la marinade et réservez votre plat enveloppé d'un film transparent au réfrigérateur.
- Arrosez le poisson de temps en temps.

Cette marinade est idéale pour les crevettes, gambas, poisson à chair blanche.