**Turbot en sauce à la noix de coco**

**filets de turbot**  
**pourpier d'hiver**  
**beurre**  
**sel et poivre**  
**persil**  
**pommes de terre**  
**pâte d'ail**

**huile d'olive**  
**crème fraîche**  
**lait de coco**  
**jus de citron vert**  
**vin blanc**  
**fond de poisson**  
**gingembre en poudre**  
**curry de madras**  
**curcuma**

**Purée : f**aites bouillir des pommes de terre pelées et farineuses. Faites une purée lisse avec de la pâte d'ail, de l'huile d'olive, de la crème et assaisonnez-la selon votre goût avec du sel et du poivre.

Faites cuire le poisson à la vapeur et rangez-le au chaud.

**Préparez la sauce** : faites cuire une boîte de lait de coco, un verre de vin blanc et autant de fumet de poisson avec un trait de jus de citron vert. Assaisonnez selon votre goût avec du gingembre en poudre, du curry de madras, du poivre et du sel. Vous pouvez ajouter un peu de curcuma pour une couleur plus intense.

Faites frire le pourpier d'hiver dans une poêle avec du beurre, du gros sel et du poivre du moulin.

**Dans l'assiette** : un lit de purée, un peu de pourpier, un steak de poisson et, par-dessus le tout, la sauce. Terminez avec du persil haché.