



# Chevreau Coco

Couper le gingembre confit en petits cubes.

Percer les noix et récupérer le jus.  
Les ouvrir en deux, récupérer la chair et émincer au coupe légumes.  
Couper la viande en lamelles ou en cube.

Mettre à mariner avec le lait de coco, le jus de la noix, le gingembre confit en cube, le gingembre frais râpé et la chair de coco émincée, pendant 2 heures au moins.  
Égoutter tous les ingrédients.

Faire suer l'échalote finement émincée ou ciselée et faire revenir la viande puis ajouter la marinade et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes.

Servir dans les coques de noix de coco avec quelques graines de grenades bien mûres ou de fruits de la passion.

**Temps : 1 h**

**Difficulté : facile**

**Pour 4 personnes**

800 g de Filet de Chevreau pris dans l'échine

1 Échalote

2 Noix de Coco

1 bte de 125g de Lait de Coco

5 g de Gingembre frais

40 g de Gingembre confit

20 dl d' Huile d'Olive

Sel, Poivre