



## Tajine de poissons au curry

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 personnes / 1 Persopoint par pers*

- 3 pavés de saumon
- 3 dos de cabillaud
- 3 courgettes (jaune et verte pour moi)
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- persil
- 1 cs de jus de citron
- 2 cc de curry
- cumin
- 1 cs d'huile d'olive
- 75 ml d'eau
- sel, poivre

Couper le poisson en gros cubes.

Eplucher l'oignon et l'ail, émincer l'oignon et hacher l'ail.

Laver les courgettes et les couper en gros morceaux. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer l'oignon émincé. Ajouter ensuite l'ail et les courgettes. Mélanger le tout. Ajouter le jus du citron, le curry, le cumin, le persil ciselé, saler, poivrer et mélanger. Verser l'eau, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Ajouter ensuite le poisson, remuer délicatement, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.