TAGINE DE POISSON

Recette pour 6 personne(s)

Préparation : 20 min
cuisson : 30 min
Temps de marinade : 4 h

- 800 g de cabillaud
- 600 g de pommes de terre
- 150 g d’olives vertes dénoyautées
- 2 gousses d’ail
- 2 oignons
- 2 citrons
- 4 cuillères à café de piment doux en poudre
- 2 cuillères à café de cumin
- 6 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 pincée de piment fort en poudre
- 1/2 bouquet de coriandre
- Du sel

Préparation

1. Mélangez le jus des citrons avec l’ail pressé, les piments, le cumin, 4 cuillères à soupe d’huile d’olive, le piment et un peu de sel.
2. Mettez à mariner le poisson dans ce mélange, filmez et placez 4 h au réfrigérateur.
3. Épluchez et émincez les pommes de terre et les oignons.
4. Faites chauffer le reste de l’huile dans une cocotte et faites-y revenir les oignons quelques min.
5. Ajoutez le poisson, les olives et les pommes de terre, arrosez de la marinade et faites cuire 25 min à couvert sur feu doux. Servez bien chaud parsemé de coriandre.