

Curry de cabillaud



Pour deux personnes

- 300 g de dos de cabillaud
- 1 petit bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 boîte de tomates en conserve
- 3 cm de gingembre, épluché et râpé
- 4 gousses d'ail, écrasées
- ¼ de cuillère à café de garam masala
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1,5 cuillère à café de coriandre moulue
- ¼ de cuillère à café de curcuma
- 1 pointe de couteau de piment
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de coriandre ciselée

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile neutre dans une poêle. Ajouter le bâton de cannelle et les clous de girofle et laisser chauffer deux ou trois minutes.

Ajouter l'oignon émincé et le sucre et laisser cuire pendant un quart d'heure à feu doux, jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Ajouter les tomates coupées en morceaux ainsi que leur jus, couvrir et laisser cuire environ 5 minutes.

Ajouter le gingembre et l'ail, puis les épices et le sel. Mélanger et laisser chauffer un peu. Ajouter le cabillaud coupé en gros morceaux, couvrir et laisser cuire une dizaine de minutes ou plus, jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

Ajouter la coriandre ciselée et servir immédiatement, avec un riz basmati.