

## Tajine de lotte et crevettes aux fèves et aux petits pois



(pour 3)

*1 belle queue de lotte coupée en 4 tronçons  
250 g de crevettes décortiquées (congelées)  
200 g de fèves congelées  
200 g de petits pois congelés  
1 oignon émincé finement  
2 verres d'eau chaude  
1 petit bouquet de persil plat  
1 petit bouquet de coriandre  
2 cs d'huile d'olive  
Jus de 2 citrons  
1 gousse d'ail  
1 cc de paprika  
1 cc de curcuma  
2 cc de cumin  
1 pincée de pistils de safran  
1 cc de gingembre en poudre  
2 pincées de piment fort (cayenne)  
½ cc de sel  
Poivre du moulin*

La veille :

Dans un plat creux, déposez le poisson et les crevettes. Ajoutez le jus de citron et l'huile d'olive et mélangez bien pour tout imbiber. Ajoutez ensuite les épices, assaisonnez puis ajoutez le persil plat et la coriandre hâchés grossièrement. Couvrez d'un film et laissez mariner toute la nuit (j'ai laissé 24h).

Le lendemain :

Dans un faitout, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir l'oignon. Ajoutez ensuite les fèves et les petits pois avec l'eau, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Ajoutez la lotte et les crevettes avec tout le jus et les herbes de la marinade puis continuez la cuisson pendant une quinzaine de minutes, ou jusqu'à ce que la lotte soit juste cuite.