



Cuisine tunisienne

Curry de poisson

Ingrédients :

- 800 gr de poisson (maquereau, morue)
- 2 ou 3 oignons
- 3 CS de concentré de tomate
- 1CC de coriandre en poudre
- 1CC de cumin en poudre
- 1 CC de poivre noir
- 1 CC de piment piquant
- 1 dl d'huile
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Préparation :

- Faites revenir l'oignon et l'ail haché, ajouter ensuite tous les épices et faire cuire pendant 2 à 3 minutes.
- Incorporez le concentré de tomate dilué dans de l'eau, le laurier puis rajouter 3dl d'eau bouillante tout en remuant.
- Plongez le poisson coupé en morceaux ou tronçons, portez à ébullition et laissez frémir pendant 20 à 25 minutes;
- Arroser de jus de citron puis vérifier l'assaisonnement en sel et servir aussi tôt.