



Les plats principaux

Cassolette de poisson épicée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cabillauds (filets, en cubes)
2 saumon (filets, en cubes)
750 millilitres tomates en cubes (de la boîte)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 baguette
1 cuillère à soupe poudre de paprika (doux)
1 cuillère à café de flocons de chili
1 cuillère à café de coriandre
2 cuillères à café de cumin
aneth
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'ail dans de l'huile d'olive puis ajoutez le paprika, le cumin, la coriandre et les flocons de chili.

Laissez un peu brunir et recouvrez avec les tomates en cube, salez et poivrez.

Ajoutez les morceaux de poisson en les mélangeant à la sauce. Laissez mijoter le tout une quinzaine de minutes.

Servez avec de l'aneth frais et de la baguette croustillante.

