

Tajine de Poisson et Crevettes

Pour 2 personnes · Préparation : 5 min · Cuisson : 60 min · Temps total : 65 min

INGREDIENTS

- 2 filets de pangasius (ou autre poisson blanc)
- 10 crevettes décortiquées type gambas, congelées
- 1 échalote
- 1,5 cm de gingembre frais
- 3 gousses d'ail
- 1 grosse cuillère à soupe de curcuma
- Gros sel et poivre concassé (type « à steak »)
- Huile piquante
- ½ poivron vert
- 2 tomates grappe
- 1 citron
- 15 brins de ciboulette
- Thym citron
- 20 cl de crème
- Pommes de terre à chair ferme (type Charlotte)

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 5).
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Couper le poivron en lamelles. Émincer l'échalote et couper les tomates en morceaux. Peler le gingembre et le couper en petits dés. Ciseler la ciboulette.
3. Disposer joliment tous les ingrédients dans le tajine, en épiçant à chaque étage avec le gros sel et le poivre. Surmonter de rondelles de citron.
4. Enfourner le tajine environ 1 heure. Servir directement à table.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

Il n'est pas nécessaire de peler l'ail : celles et ceux qui souhaitent en manger le trouveront facilement dans le plat.

Avant la première utilisation, immerger le tajine en poterie 12 heures dans de l'eau froide.