

Tajine de cabillaud aux poireaux

Pour 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 55 min

**600 g de poireaux rincés et coupés en fines
rondelles**

120 g de riz blanc cru

2 cc d'huile d'olive

1 gros oignon blanc finement émincé

2 cc d'ail haché

1 CS de curry en poudre

100 ml de lait de coco *bouillon poisson*

100 ml de boisson végétale à base de riz

480 g de dos de cabillaud, rincés, épongés et coupés en 4

Le jus de 2 citrons verts non traités + 1 cc de zeste

2 CS de coriandre ciselée

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Pochez les poireaux pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez. Faites cuire le riz al dente dans de l'eau bouillante salée pendant 9 minutes. Rafraîchissez, égouttez et réservez.

2 Versez l'huile dans une sauteuse antiadhésive. Faites suer les oignons pendant 4 minutes à feu moyen (départ à froid), tout en remuant. Salez et poivrez. Ajoutez les poireaux, parsemez d'ail et saupoudrez de curry.

3 Transvasez la garniture dans un tajine en céramique culinaire. Mélangez le lait de coco et la boisson végétale à base de riz. Arrosez sur la préparation. Coiffez et enfournez pendant 25 minutes. Sortez le tajine, répartissez le riz sur les poireaux et mélangez. Déposez les morceaux de cabillaud et arrosez-les de jus de citron. Parsemez de zeste râpé et de coriandre. Coiffez et enfournez de nouveau pendant 12 minutes. Réservez 10 minutes avant de servir.