

Tajine de lotte à la chermoula



- 1 kg de queue de lotte découpée en gros dés
- 2 gousses d'ail
- 2 citrons
- 150 g d'olives violettes
- 2 citrons confits
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cumin
- 2 pistils de safran
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de coriandre
- Sel, poivre
- 2 c. à s. d'huile d'argan (ou d'olive)

Préparez la chermoula:

Dans un mortier, placez les feuilles de coriandre et de persil, l'ail épluché, les épices et le jus d'un citron. Pilez jusqu'à obtenir un pâte.

Cette partie peut se faire au mixer si l'on manque de temps (ou de mortier ;)), mais les arômes se développent mieux au broyage manuel, je trouve.

Mélangez dans un saladier les dés de lotte avec la moitié de la chermoula obtenue, filmez et laissez mariner une heure au réfrigérateur.

Dans un plat à tajine (ou une sauteuse), faites chauffer l'huile et mettez à revenir le reste de la chermoula, ajoutez les pistils de safran et les citrons confits coupés en petits dés, mélangez bien. Versez les dés de lotte et leur marinade et faites cuire 20 mn à couvert.

Prélevez 2 cuillerées à soupe de sauce et versez-les dans une petite casserole avec un peu d'eau et le jus du deuxième citron. Mettez-y les olives à pocher quelques instants.

Versez dans le tajine et servez aussitôt.