

## Kedgerree



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Attente : 2 heures (pour faire dessaler le haddock)

Pour 2 personnes :

- **riz basmati** : 150g
- filets de **haddock** : 200g
- **oignon** : 1 moyen
- **cardamome** : 2 capsules (ouvertes)
- **cannelle** : 2 cm d'un bâton fendu dans la longueur
- **curcuma** en poudre : 1/2 cc
- **feuilles de curry séchées** : 6 (environ) (pas prévues dans la recette d'origine)
- **lait** : 50 cl
- **beurre** : 25g
- **persil plat** : 6 brins
- poivre, sel
- facultatif : **2 oeufs durs + des quartiers de citron jaune pour le décor**

**1.** Faites dessaler le haddock pendant au moins 2 heures, en changeant l'eau au bout d'une heure. Egouttez-le, rincez-le encore une fois, séchez-le dans du papier absorbant.

**2.** Découpez le poisson en tronçons de 3-4 cm de large et faites-le pocher 3-4 minutes dans le lait, à tout petit feu. Egouttez le haddock mais gardez le lait, il vous servira pour la cuisson du riz.

**3.** Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse, faites revenir tout doucement l'oignon émincé avec la capsule de cardamome ouverte, la cannelle, le curcuma et les feuilles de curry.

**4.** Ajoutez le riz, faites revenir 1 minute en remuant constamment.

**5.** Versez le lait de cuisson du haddock, portez à ébullition puis couvrez et réduisez le feu au minimum. Laissez mijoter jusqu'à ce que le riz soit *al dente*. La consistance doit être légèrement crémeuse, pas sèche. Si le riz paraît sec et pas tout à fait cuit, ajoutez un peu d'eau et poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir la bonne consistance. Goûtez, rectifiez éventuellement l'assaisonnement en sel si le riz est trop doux, poivrez.

**6.** Quand le riz est cuit, ajoutez les morceaux de haddock et, si vous en mettez, les oeufs durs coupés en quartiers. Ajoutez également le persil ciselé, mélangez et laissez encore une minute sur feu doux, à couvert, pour que le poisson se réchauffe. Servez immédiatement avec des quartiers de citron jaune.

<http://www.nataliakriskova.com/article-27941514.html>

