

# Curry de cabillaud aux tomates



Pour 2 personnes:

- 2 filets de cabillaud
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cc de gingembre frais râpé (j'ai remplacé par 1/2 cc de purée de gingembre)
- 1 cc de curry en poudre (j'ai utilisé le curry vert reçu de [Epicez-moi ça!](#))
- 1 petite boîte de tomates pelées
- le jus d'1/2 citron vert
- 1 botte de coriandre
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote émincée et l'ail écrasé dans l'huile d'olive.

Ajouter les épices, les tomates coupées en dés et le jus de citron. Bien mélanger.

tailler le cabillaud en gros morceaux et les déposer dans la sauteuse. Couvrir et laisser cuire 8 min.

Parsemer de coriandre et servir bien chaud accompagné de riz basmati.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>