



# Poisson crémeux au curry

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 25 min

## INGRÉDIENTS

- 200g de cabillaud
- 200g de saumon
- 12 tomates cerises
- 1 oignon
- 400ml de crème liquide ou de lait de coco
- 0.75 cuil à soupe de curry
- 1 cuil à café de paprika
- 0.5 cuil à café de curcuma
- Persil
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C.

Découpez le poisson en gros morceaux.

Dans un plat, assaisonnez le poisson sur toutes les faces avec du sel et du poivre.

Epluchez puis émincer l'oignon. Laver puis couper les tomates en deux.

Disposer oignons émincés et tomates dans le plat contenant le poisson.

Dans un récipient, bien mélanger le curry, le paprika, le curcuma, et la maïzena avec la crème ou le lait de coco.

Versez cette préparation uniformément sur le poisson.

Saupoudrez de persil.

Cuire environ 25 min dans votre four préchauffé.