

Tajine



INGREDIENTS

- 1 cc d'huile
- 1 oignon, émincé
- 1 branche de céleri, coupée en morceaux
- 450 g de tomates concassées
- 200 g de pommes de terre, coupées en dés
- 4 carottes, coupées en tronçons
- 2 courgettes, coupées en rondelles
- 250 g de saumon, en morceaux
- 250 g de cabillaud, en morceaux
- 1 petite boîte de pois chiches, égouttés
- 1 cube de bouillon dilué dans 240 ml d'eau chaude
- 120 ml de vin blanc
- 1 cuillère à café de safran
- 1/2 bâton de cannelle ou 1 cuillère à café
- Sel et poivre au goût
- 240g de semoule (facultatif)

PRÉPARATION:

Chauffer l'huile dans une grande casserole. Faites revenir l'oignon et le céleri pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les tomates concassées, les pommes de terre et les carottes. Laissez mijoter 10 minutes à feu moyen.

Incorporez le poisson, les courgettes, le bouillon, le vin blanc, le safran, la cannelle, le sel et le poivre.

Mélangez bien et laissez cuire à feu doux pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

Si vous optez pour la semoule, préparez-la selon les indications du paquet ou utilisez le jus de cuisson à la place de l'eau pour la parfumer. Servez chaud, accompagné de semoule si désiré.

Bon appétit!!!