

# TAGINE DE CABILLAUD

**6 personnes :**

**Marinade: 4 h**

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 30 mn**

## **Ingrédients:**

- 800 g de cabillaud
- 600 g de pommes de terre
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 citrons
- 4 cuillères à café de piment doux en poudre
- 2 cuillères à café de cumin
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment fort en poudre
- 1/2 bouquet de coriandre
- Du sel

## **Préparation:**

1. Mélangez le jus des citrons avec l'ail pressé, les piments, le cumin, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le piment et un peu de sel.
2. Mettez à mariner le poisson dans ce mélange, filmez et placez 4 h au réfrigérateur.
3. Épluchez et émincez les pommes de terre et les oignons. Faites chauffer le reste de l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les oignons quelques min.
4. Ajoutez le poisson, les olives et les pommes de terre,

arrosez de la marinade et faites cuire 25 min à couvert sur feu doux.

5. Servez bien chaud parsemé de coriandre.