

# Curry de haddock fumé aux épinards et au maïs

2 personnes



- 130g de riz (basmati, complet...)
- 1 oignon
- un peu de beurre ou d'huile végétale
- 1,5 c à c de curry en poudre
- 2 gousses d'ail
- 15 g de gingembre frais
- 1 c à c de curcuma frais râpé
- 1/2 petit piment rouge (facultatif)
- 2 filets de poisson fumé (ici du haddock)
- 80 g d'épinards frais
- 50 g de crème de coco
- 170 g de maïs en boîte
- 375ml de bouillon de légumes

*(Temps total de préparation et de cuisson : 45 minutes)*

Faire cuire le riz dans une grande casserole d'eau salée le temps indiqué sur le paquet.

En parallèle, peler et émincer l'oignon et le faire revenir dans une grande poêle avec le beurre ou l'huile pendant environ 10 minutes.

Peler et émincer finement le gingembre frais et l'ail. Si vous en utilisez, émincer le piment.

Dans la poêle, ajouter le gingembre, l'ail et le piment, le curry et le curcuma. Poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes.

Égoutter le maïs. Ajouter la crème de coco, le bouillon et le maïs dans la poêle, mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Couper les filets de poissons en morceaux et laver les épinards. Ajouter le poisson et les épinards dans la poêle, couvrir et cuire pour environ 5 minutes. Mélanger. Poursuivre la cuisson à découvert environ 5 minutes.

Servir chaud accompagné du riz.