

## *Cabillaud au Curry et Riz aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	Pour 2
- FARINE	2 c à soupe
- CURRY	1 c à soupe
- CURCUMA	1 c à café
- RIZ	180g
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	400 ml (1/2 cube)
- PISTACHES	30g
- CARDAMOME (EN GRAINE)	2 gousses
- CUMIN EN POUDRE	1/4 c à café
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail finement.
- Concassez grossièrement les pistaches. Ajoutez le cumin et les graines de cardamome retirée de leur enveloppe.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez le riz et laissez-le devenir translucide puis arrosez-le des  $\frac{3}{4}$  du bouillon. Salez
- Baissez le feu, remuez et couvez. Laissez cuire à couvert en remuant de temps en temps et en versant le reste du bouillon petit à petit.
- En fin de cuisson, poivrez. Réservez.
- Entre temps, mélangez le curry avec la farine et le curcuma. Salez et poivrez.
- Coupez les cœurs de cabillaud en tronçons. Roulez-les dans le mélange au curry.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud en les retournant souvent.
- Servez le riz aux pistaches accompagnés des tronçons de poisson au curry.

### Remarque:

Accompagnez de sauce au beurre blanc (DI-271).