

Tajine marocain au saumon

Préparation : 20 min / Cuisson : 60 min

Ingrédients (pour 6 pers)

- 2 kg de pomme de terre
- 500 g de tomates
- 1 gros oignon
- 1 poivron vert
- 2 carottes
- 500 g de petits pois surgelés
- 1 citron jaune
- 6 pavés de saumon
- persil
- 4 CàS environ d'huile d'olive
- 3 CàS de Massalé
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper tous les légumes en rondelles et les disposer dans un plat à tajine dans cet ordre : pomme de terre, carottes, petits pois, oignon, poivrons et tomates.

Déposer ensuite les pavés de saumon sur le dessus, puis le citron en rondelles.

Pour finir, disposer le persil, le massalé et l'huile d'olive sur le dessus.

Enfourner dans le four à 180°C (therm 6) pendant 1h.