

Colombo de morue et tomates cerises



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de morue dessalée (ou du dos de cabillaud)

500g de tomates cerises rouges et jaunes

1 c à c de thym

1/2 citron

1 gousse d'ail

1 c à c de fumet de poisson en poudre

15 cl de crème fraîche

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s de colombo

1 c à c de curcuma (que j'ai rajoutée)

Sel et poivre du moulin

Rincer et éponger les pavés de morue, les huiler et les mettre dans un plat à four. Les faire cuire à four préchauffé à 210° pendant 20 mn (à adapter suivant le four et l'épaisseur des pavés)

Rincer les tomates cerises et les faire cuire 5 mn à feu vif dans une sauteuse avec 2 c à s d'huile. Ajouter l'ail pelé et haché, le thym, un filet d'eau, couvrir et cuire 10 mn sur feu doux.

Délayer la crème avec le colombo et le curcuma, ajouter 10 cl d'eau, le fumet de poisson en poudre, 1 filet de jus de citron, du sel et du poivre. Porter à ébullition et cuire quelques minutes à petits bouillons pour obtenir une sauce veloutée. Vérifier l'assaisonnement et au besoin rajouter un peu de jus de citron.

Servir le poisson napper de sauce et décoré de thym, accompagné des tomates cerises.

J'ai rajouté du curcuma car sur la photo la sauce était bien jaune alors qu'avec le colombo que j'ai utilisé ce n'était pas le cas. Comme le colombo est un mélange d'épices dont le curcuma je suppose que le mélange que j'ai utilisé ne comportait pas assez de cette épice. Peut-être que vous n'aurez pas besoin d'en rajouter.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>