 **Cabillaud à l'Indienne**

**[](http://storage.canalblog.com/39/01/501700/50126517.jpg)**  
**Pour 6 Croquants-Gourmands :**Préparation : 20 mn - Cuisson : 30 mn  
**- 850 g de dos de cabillaud** **- 2 oignons - 1 échalote - 4 gousses d'ail  
- 2 boîtes de tomates en dés (2 X 400g) - 100 g de Noilly Prat (ou vin blanc sec)  
- 1 càc de curcuma - 160 g de crème - 2 càs de persil haché  
- huile d'olive - sel & poivre du moulin**

* Couper les dos de cabillaud en gros dés.
* Peler et hacher oignons, échalote et gousses d'ail.
* Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et y faire suer les oignons et l'échalote.
* Lorsque les légumes sont bien fondus, ajouter l'ail et laisser revenir sans coloration.
* Ajouter le contenu des boîtes de tomates. Remuer.
* Incorporer le vin blanc et le curcuma. Saler & poivrer.
* Couvrir et laisser frémir pendant 10 minutes.
* Ajouter la crème et laisser mijoter encore 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

**Préchauffer le four à 190°.**

* Mettre les dés de poisson dans un plat à gratin et recouvrir de la sauce.
* Faire cuire au four pendant 20 mn.
* Saupoudrer de persil haché.
* Servir bien chaud.

***J'ai accompagné de riz Basmati et de haricots verts surgelés.***