**Tajine de poissons au curry**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Tajine-de-poissons-au-curry/Tajine-de-poissons-au-curry-DSCN7326_27454--2-.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

- **300 g de pavés de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon) **- 300 g de dos de cabillaud  
- 2 courgettes  
- 1 oignon  
- 1 gousse d'ail  
- 1 bouquet de persil  
- 1 citron non traité  
- 2 càc de** [**curry Tradition de Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Curry/Curry-tradition.aspx)**- 1  pincée de cumin en graines  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

* Couper le poisson en gros cubes.
* Peler l'oignon et l'émincer.
* Peler et dégermer l'ail et le hacher.
* Laver les courgettes sans les éplucher et les couper en gros tronçons.
* Hacher le persil (j'en ai obtenu une grosse cuillerée à soupe).
* Faire suer les dés d'oignons dans une cuillerée d'huile.
* Lorsque l'oignon est translucide, ajouter l'ail et les courgettes. Remuer quelques instants sur feu vif.
* Ajouter le zeste et le jus du citron, le curry, le cumin, le persil, du sel et du poivre.
* Mélanger le tout et incorporer 75 ml d'eau.
* Porter à ébullition, couvrir et laisser frémir à chaleur douce pendant 15 minutes.
* Ajouter les morceaux de poissons, remuer délicatement, couvrir et continuer la cuisson pendant 20 minutes.
* Rectifier l'assaisonnement et servir chaud.