**Tajine de poissons au curry**

 **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.