

TAJINE DE POISSON RBATI

Ingrédients:

- Poisson à chair ferme, à Rabat on utilise la corbaine, sinon des dorades.
- Poivrons rouge grillés et bien nettoyés
- citron confits
- Niora (petit poivron rouge sec)
- sel
- cumin
- Paprika
- ail
- oignons émincés
- jus de citron
- huile
- très peu d'eau
- persil et coriandre
- pomme de terre pour le fond du tajine



Préparation:

Coupez le poisson, et le mettre à Mariner pendant 1/2 heure dans le mélange : ail + citron confis coupé en petits morceaux + sel + un peu d'eau +huile + persil + coriandre + Paprika + morceaux de niora + cumin.

Dans un plat en terre de préférence un tajine, mettez des morceaux de pomme de terre coupés finement + les oignons et disposez par dessus les morceaux de poisson mariné. Enfin, disposez les lamelles de poivrons sur le poisson. Attendez l'ébullition, couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes sur un "canoun" à feu moyen, sinon au four à 140 degré.

Il faut surveiller votre plat assez souvent.