

Marmite de poisson et riz épicé

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de poisson blanc surgelés
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 tomate
- 1/2 cuil à café de cumin
- 1 bonne pincée de paprika
- 1/2 cuil à café de curcuma
- Sel / Poivre
- 1 cube de bouillon de volailles
- 2 grosses poignées de petits pois surgelés
- 2 carottes coupées en petits dés
- 300 g de riz
- 600 ml d'eau

Préparation :

Eplucher et couper les carottes en petits dés et la tomate en petits morceaux

Dans un faitout mettre un fond d'huile d'olive, faire revenir la tomate coupée en morceaux et ajouter les carottes et les petits pois.

Ajouter le riz et bien mélanger.

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, les épices et bien mélanger encore et ajouter le poisson.

Faites cuire le tout pendant 20 à 25 min *Recettes de Caline*

Il faut que le riz soit cuit, si c'est le cas, il vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!