

Navarin de poisson

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de filets de cabillaud
- ✓ 500 g de pommes de terre
 - ✓ 4 tomates
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 10 cl de coulis de tomates
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 75 cl d'eau
- ✓ Thym, laurier
- ✓ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 pincée de sucre
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Rincez les filets de cabillaud et coupez-les en cubes.

Epluchez et lavez les pommes de terre.

Coupez-les en quatre et faites-les cuire pendant 10 min à l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une cocotte.

Mettez-y l'oignon épluché et émincé, à revenir doucement.

Ajoutez l'ail pelé et écrasé et faites revenir encore quelques instants, en mélangeant.

Versez le vin blanc et portez à ébullition.

Ajoutez alors le coulis de tomates, le sucre, le thym et le laurier.

Salez et poivrez.

Complétez avec 75 cl d'eau et laissez reprendre l'ébullition.

Faites frémir pendant 15 min à petit feu et à demi-couvert.

Plongez les tomates dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacé, et pelez-les.

Coupez-les en quatre morceaux.

Au bout des 15 min de cuisson du bouillon, ajoutez les cubes de poisson, les quartiers de tomates et les pommes de terre.

Prolongez la cuisson à petit feu pendant 15 min.

Avant de servir, retirez le thym et le laurier.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!