

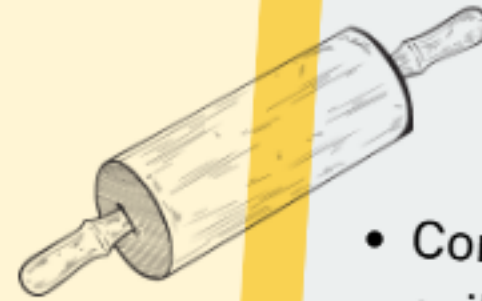
KADGERE AU HADDOCK ET OEUFS DURS

Pour 2 personnes

- Riz Basmati pour 2 personnes
- 2 oignons nouveaux
- 1 Filet de Haddock
- 1 oeuf
- cuillère à café de curcuma + 1 cuillère à moka ensuite
- 1 Cuillère à café de Paprika
- 1 cuillère à café de cannelle
- Plusieurs feuilles de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'Huile d'olive + 5 cl environ de bouillon de légumes maison
- Fleur de sel - Poivre au moulin (pour moi épices mélangées à du piment)



Étapes



- Commencer par faire cuire le riz avec 2 feuilles de laurier et une cuillère à café de Curcuma, selon les indications du paquet
- Lorsque le riz est cuit, passer l'eau, le rincer à l'eau froide et réserver.
- Couper et ciseler 2 oignons nouveaux avec une partie des queues vertes puis faire revenir le tout dans une cocotte dans une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Ajouter la cannelle, le paprika et le curcuma
- Laisser revenir en ajoutant environ 5 cl de bouillon (fait maison au préalable). Remuer et cuire jusqu'à ce que l'oignon soit cuit. Ajouter alors le riz mis de côté. Remuer le tout puis éteindre le feu
- Retirer la peau du Haddock et le couper en petits morceaux.
- Mettre dans une casserole, moitié eau et moitié lait 1/2 écrémé puis ajouter le haddock, le cuire 5 petites minutes puis l'égoutter.
- Mettre à cuire les oeufs dans une casserole d'eau pendant 10 minutes. Retirer les oeufs, les mettre dans de l'eau froide puis les écaler. Réserver
- Remettre la sauteuse où se trouve le riz sur le feu puis ajouter le haddock. Remuer et réchauffer le tout.
- Couper les oeufs en morceaux et les ajouter.
- Ajouter plusieurs morceaux de feuilles de coriandre.
- Saler (au goût) et ajouter du poivre.
- Servir aussitôt une belle portion de riz. Saupoudrer de Paprika et décorer avec une feuille de coriandre

