Tajine de poisson à la chermoula

Du poisson blanc mariné à la chermoula, cette marinade marocaine d'herbes, d'ail et de cumin, puis mijoté avec des pommes de terre et des poivrons.

4 personnes	20 min préparation	35 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 700 g de filets de poisson blanc
- 1 brin de coriandre
- 1 brin de persil
- 4 gousse d'ail
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 citron
- 400 g de pommes de terre
- 2 tomates
- 1 poivron
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre la coriandre, le persil, l'ail, le cumin, le paprika, l'huile, le jus du citron et le sel dans le bol, puis mixer.
   15 sec / vitesse 7
2. Enrober le poisson de la moitié de la chermoula et laisser mariner 30 minutes au frais.
3. Verser 150 ml d'eau et le reste de chermoula dans le bol. Disposer les pommes de terre en rondelles dans le Varoma, et les tomates et le poivron en lamelles sur le plateau.
4. Cuire les légumes à la vapeur.
   20 min / Varoma / vitesse 2
5. Ajouter le poisson sur les légumes dans le plateau et poursuivre.
   12 min / Varoma / vitesse 2
6. Servir le poisson sur les légumes, arrosé de la sauce du bol.

Le conseil de Tiha
Prépare la chermoula en grande quantité, elle se garde 4 jours et relève aussi les grillades.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.