

# les recettes d'Alice

## Colombo de cabillaud



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



35 minutes



facile

### Ingrédients

800 gr de cabillaud en filet  
1 petite boîte de maïs  
600 gr de pomme de terre  
25 cl de fumet de poisson  
2 tomates

1 oignon  
25 cl de crème liquide  
2 g d'ail  
1 b de coriandre  
Huile  
2 c à s de colombo

### Matériel nécessaire

1 cocotte

### Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les cuire 15 min à l'eau salée.
- 2- Monder les tomates et les concasser.
- 3- Eplucher l'oignon et l'émincer. Eplucher l'ail et l'hacher. Dans une cocotte faire revenir dans un peu d'huile l'oignon, l'ail, les pommes de terre. Ajouter le colombo, les tomates, le maïs puis le fumet et la crème. Assaisonner et laisser mijoter 10 min
- 4- Détailler les filets de poisson en morceaux de 60 gr et les ajouter à la sauce. Laisser cuire 7 min à frémissement. Parsemer de coriandre hachée.

### Conseils et astuces

Si vous ne trouvez pas de colombo remplacez le par du curry.

Alice Délice

