



JOUES DE CABILLAUD CALCUTTA

4 PERSONNES

- INGREDIENTS:
- 500g de joues de cabillaud
 - 1 poivron rouge
 - 1 poivron vert
 - 1 gobelet (180g) de 1/2 crème acidulée
 - 1 1/2 dl. de crème entière
 - 1 càs de curry de Madras fort
 - sel, poivre

- PREPARATION:
- couper les poivrons en deux, les épépiner, les tailler en lanières puis en petits cubes.
 - dans une casserole, porter à ébullition la demi-crème acidulée, la crème et le curry.
 - ajouter les poivrons et mijoter env. 8 min. à feu très doux.
 - ajouter les joues de cabillaud. assaisonner et laisser frémir encore 5 min.

SERVIR SANS ATTENDRE

