

## Cari de rouget



Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Pour 4 personnes

Recette proposé par Véro

### Liste des ingrédients

---

- 400g de filet de rouget
- 1 oignon
- 1 petite boîte de tomate
- 4 ou 5 grains d'ail
- Du thym
- Piment oiseau
- sel poivre
- Gingembre
- Du curcuma

### Etape 1

---



Couper l'oignon et préparer les épices.

### Etape 2

---



Laver et nettoyer les filets de rouget.

### Etape 3

---



Faire revenir les oignons avec un filet d'huile.

### Etape 4

---



Rajouter les épices, l'ail haché, le thym. Mélanger le tout et laisser revenir quelques minutes

### Etape 5

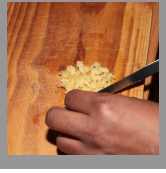
---



Rajouter le curcuma et mélanger.

### Etape 6

---



Peler et couper un morceau de gingembre.

### Etape 7

---



Rajouter la boîte de tomate et le gingembre. Remuer le tout.

### Etape 8

---



Rajouter les filets de rouget et laisser mijoter pendant un petit quart d'heure.

Cette recette vous a plu ?  
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.  
Merci.