



Tajine de poissons aux olives et citrons

22/01/2020 à 09h03

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,5kg de poissons blanc (Mulet, lotte...) coupé en morceaux
- 1 citron confit coupé en morceaux
- 100g d'olives
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 pincée de pistils de safran
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour la chermoula
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 2 citrons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- ¼ cuillère à café de piment fort
- ½ cuillère à café de sel

Préparation :

La chermoula (sauce) :

- Lavez le persil, la coriandre et retirez les grosses tiges ;
- Epluchez et écrasez les gousses d'ail ;
- Mixez le tout avec les épices : le sel, le paprika, le cumin et le piment ; puis versez peu à peu l'huile, le jus de citron et un peu d'eau.

Le plat :

- Rincez et essuyez les morceaux de poisson. Mettez-les dans un plat creux avec la chermoula ;
- Retournez-les plusieurs fois, couvrez et laissez mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain ;
- Préchauffez le four à 200 °C ;
- Huilez un plat à tajine et y mettre le poisson avec les olives et le citron ;
- Incorporez le gingembre et le safran dilué avec un peu d'eau dans la marinade, puis versez-la sur le poisson ;
- Couvrez et faites cuire 20 à 30 minutes ;
- Servez le tajine de poissons à la sortie du four.