

Le cabillaud à l'indienne

4 tranches de cabillaud frais; 2 tomates; 2 oignons; 30 g de margarine; 2 gousses d'ail; 2 cuillerées à café de curry; 1 verre de blanc sec; un peu de persil; sel, poivre.

1. Plonger les tomates dans l'eau bouillante un moment, puis les peler. Les couper ensuite en morceaux. Allumer le four d'avance. Enduire un plat à feu avec la margarine. Mettre les morceaux de tomates, les oignons hachés ainsi que le persil et les gousses d'ail écrasées. Saupoudrer de curry et mélanger bien l'ensemble. Déposer sur ce lit de légumes les tranches de cabillaud, sel, poivre et vin blanc coupé d'un peu d'eau. Parsemer le tout de flocons de margarine et faire cuire à four moyen 30 minutes environ.

