

## Curry de daurade

Pour 6 personnes: 2 grosses daurades ou 3 moyennes; 1 dl d'huile d'olive; 6 oignons moyens; 2 cuillerées à soupe de farine; 1 petite boîte de concentré de tomates; 2 gousses d'ail; 1 cuillerée à soupe de curry; 1 cuillerée à soupe de persil haché finement; sel et poivre.

Coupez la tête des daurades, la queue et les nageoires, écaillez-les, videz-les. Frottez l'intérieur de la poche ventrale avec un peu de gros sel, lavez-les à l'eau bien fraîche, épongez-les et débitez-les en tronçons.

Epluchez et hachez finement les oignons. Farinez les tronçons de daurade et secouez-les pour en faire tomber l'excédent.

Faites chauffer la moitié de l'huile dans une poêle et faites dorer les poissons en les retournant de tous côtés. Quand ils sont à point, égouttez-les, tenez-les au chaud.

Dans la même huile, faites doucement blondir les oignons hachés. Dans une cocotte en terre, mettez les oignons hachés, les tronçons de poisson,

les gousses d'ail pressées. Saupoudrez avec le curry et mélangez le tout délicatement.

Délayez le concentré de tomates dans 2 dl d'eau tiède, versez dans la cocotte, arrosez avec le reste de l'huile, assaisonnez et couvrez. Faites chauffer le four à 200 degrés. Quand il est chaud, glissez-y la cocotte et laissez cuire doucement pendant 55 minutes. Servez très chaud, saupoudrez de persil haché, avec un riz créole.