

## Kedgerree - Curry de haddock

### 15 pièces

- 600g de haddock
- 350g de riz basmati
- 4 œufs durs mollets
- 100g de petits pois frais ou surgelé
- 2 oignons
- une feuille de laurier,
- le zeste d'un citron et son jus
- 1 litre de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre clarifié,
- un petit morceau de beurre
- du curry selon votre convenance et sa force en pâte ou en poudre
- sel et poivre.

■ *Un classique de la cuisine anglaise fortement influencé par l'inde. Il le déguste au petit déjeuner....*

**Servir:** Servez le haddock sur le riz, avec un œuf dur, agrémenté de quelques gouttes de jus de citron. On le sert avec des œufs durs, mais c'est optionnel.

### Variation

Vous pouvez ajouter du persil ciselé avant de servir.



■ Faites tremper le haddock pendant une nuit dans un mélange de 0,5 litre de lait, et 0,5 litre d'eau.

■ Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet dans de l'eau salée. Egouttez-le, et ajoutez un peu de beurre.

■ Egouttez le poisson, jetez le mélange eau lait. Dans une casserole, versez le reste de lait, 0,5 litre d'eau, et la feuille de laurier. Portez à ébullition cette casserole, plongez le haddock dedans, baissez le feu à reprise de l'ébullition, puis poursuivez la cuisson à petits frémissements pendant 5 à 6 minutes. Egouttez le poisson, et une fois refroidit, effeuillez-le à

la main en supprimant la peau et les arrêtes.

■ Epluchez les oignons, et coupez le en rondelles. Faites le revenir à feu doux avec le beurre clarifié et le curry. Une fois les oignons transparents, ajoutez les petits pois, remuez et poursuivez la cuisson quelques instants.

■ Hors du feu ajoutez les pétales de haddocks et le zeste, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, mélangez. Attention avec le sel, le haddock est déjà très salé.