

## JULIENNE SAUCE ROUGAILLE

### Ingrédients : Pour 4 personnes

- 4 morceaux de poisson
- 2 oignons
- 4 tomates bien mûres
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de gingembre râpé
- 1 c. à café de curcuma
- Sel
- Poivre
- Huile



### Préparation :

- Peler et émincer les oignons
- Peler et couper en dés les tomates
- Ecraser les gousses d'ail pelées
- Faire dorer dans l'huile les oignons, l'ail, les tomates, le gingembre, le curcuma, le sel et le poivre.
- Laisser compoter quelques minutes et ajouter la sauce sur les morceaux de poisson.
- Cuire 15 min au four à 190°.

A la sortie du four, décorer les morceaux de poisson avec de la coriandre ciselée.