

# COLIN AUX PETITS OIGNONS FRITS

**Pour 4 personnes**

Préparation **10 mn**

Cuisson **35 mn**

**1 kg** de colin

**250 g** de tomates pelées

**400 g** d'oignons doux

**50 cl.** De fumet de poisson

**3 cuil.** à soupe d'huile d'olive

**4 pluches** d'aneth

**1 cuil.** à soupe de zeste de citron vert finement râpé

**1 cuil.** à café de curry en poudre

**huile** d'arachide

**Sel, poivre**

Egoutter et **concasser** les tomates. Les mettre dans une casserole et ajouter l'huile d'olive. Saler et poivrer. Faire réchauffer à feu **doux**.

Peler et émincer les oignons. Faire chauffer **1 cm** d'huile d'arachide dans une sauteuse. Ajouter les oignons émincés et les faire **frir**, en remuant sans arrêt. Les saupoudrer de **curry**, mélanger bien, les retirer avec une écumoire et les **réserver**.

Porter le fumet de poisson à **ébullition**. Y **plonger** les darnes de colin et les faire pocher **15 mn**. Les sortir avec une écumoire.

Mettre **1 lit** d'oignons frits au curry dans les assiettes. Poser les darnes de colins par-dessus, parsemer de **zeste** de citron, puis ajouter le concassé de tomate et les **pluches** d'aneth.