

Kedgerree au maquereau fumé et au Brugge d'Or

Ingredienten:

- 1 gros oignon pelé et lavé
- 4 poireaux lavés
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 filet d'huile d'olive
- ½ c. à c. de poudre de cumin
- ¼ de c. à c. de poudre de coriandre
- ¼ de c. à c. de curcuma
- ½ c. à c. de poudre de curry
- 300 g de riz basmati
- 750 ml d'eau
- 2 c. à c. de sel marin fin
- 6 branches de thym
- 4 œufs
- 6 tranches de Brugge d'Or, sans la croûte
- 1 bouquet de persil
- poivre et sel

Pour le poisson

- 4 filets de maquereau fumé
- 2 feuilles de laurier

Préparation:

- Hachez finement l'oignon et le poireau. Pressez l'ail.
- Dans une sauteuse, réchauffez un filet d'huile d'olive. Faites-y revenir l'oignon, le poireau et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les épices et le riz et faites cuire quelques instants. Ajoutez l'eau, le sel et le thym. Amenez à ébullition, baissez le feu et placez le couvercle sur le récipient. Faites cuire à point +/- 20 minutes et chauffez à sec. Remuez de temps en temps et ajoutez un filet d'eau si nécessaire.
- Faites cuire les œufs mollets (6 minutes). Écalez et coupez en deux.
- Ôtez les arêtes éventuelles du maquereau. Dans un faitout bas, versez +/- 5 cm d'eau et portez à ébullition avec les feuilles de laurier. Diminuez le feu, déposez les filets de maquereaux avec la peau au-dessus et laissez cuire doucement 10 minutes. Égouttez, ôtez la peau et débitez le poisson en gros morceaux.
- Enlevez les branches de thym du kedgerree. Coupez le Brugge d'Or en lamelles et hachez le persil menu. Mélangez le fromage et le condiment au poisson et au riz. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel.
- Garnissez le plat des œufs.

4 personen

45 min

Plat principal

2.5