Kedgeree de kippers

Bonjour à toutes et tous,

Vous allez sourire sur l'origine de cette recette. J'ai eu un gros coup de mou courant février, ce qui m'a obligé à ralentir le rythme et "déléguer" certaines tâches, dont les courses. Mais, envoyez votre conjoint sans liste c'est à ses risques et périls, notamment celui de se retrouver avec des ingrédients inconnus dans le panier accompagnés d'un:

"Tiens en discutant avec le poissonnier, il m'a dit que c'était un poisson fumé. J'aimerais bien que tu le cuisine. Ils ont tellement utilisé cela dans top chef !"

J'ai lu sur le sachet le mot de "kippers" et ai du me rendre sur Wikipédia pour savoir ce que c'était : du hareng fumé, ici présenté entier, ouvert, filets apparents. Les kippers se cuisinaient pochés ou grillés et servis entiers au petit déjeuner .. En continuant mes recherches sur les poissons fumés, je suis tombée sur un plat au nom inconnu : le kedgeree. Il s'agit d'un plat de riz parfumé aux épices, avec des petits pois, du haddock et des œufs dur. C'est un plat originaire d'Inde, ramené par les colons britanniques (de l'inde) vers le XVIIIe siècle. Aujourd'hui, il est plutôt rattaché à la cuisine britannique populaire et servi au petit déjeuner là bas. L'idée de le servir, cette fois au repas, m' a vraiment plu.

Je l'ai préparé un week-end, découvrant par là qu'il n'avait rien de compliqué. Il a vraiment été apprécié par mes gourmands de tous bord. Adjugé vendu, à refaire un de ces quatre. Je voulais donc vous partager l'idée de ce kedgeree car au delà de l'originalité c'est un plat peu onéreux et savoureux. Vous pouvez le préparer aux kippers comme au haddock selon ce que vous trouvez. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

-Kedgeree -
(de kippers)
© Au Fil du Thym

Recette : Kedgeree de kippets

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de riz basmati (si possible complet)
- 3 kippers (environ 400g)
- 3-4 oeufs
- 200g à 300 g de petits pois (conserve ou surgelés)
- 2 oignons
- 1 cuillérée à soupe (rase) de curry
- 1 cuillérée à soupe de graines de coriandre
- 4 capsule de cardamone
- 600 ml de lait
- sel et poivre

Réalisation

- Rincez les kippers, séparez les filets puis faites les pocher dans le lait chaud pendant 8-10 minutes. A

l’issue de ce temps, égouttez, détachez la chair de la peau et conservez le lait.
- Faites cuire les œufs à l’eau bouillante 10 minutes. Laissez refroidir et écalez-les et coupez en deux ou en 4.
- Épluchez et hachez les oignons.
- Dans une sauteuse, faites revenir les oignons et les épices dans un peu d’huile d’olive ou de beurre.
- Ajoutez le riz, faites revenir 1 minutes.
- Ajoutez un verre d’eau et la moité du lait de cuisson des kippers. Couvrez, portez à ébullition et laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que le riz soit prêt. Au besoin, ajoutez un peu plus de lait de cuisson.
- Une fois le riz prêt, ajoutez les petits pois, les morceaux de kippers, mélangez et laissez sur feu doux quelques minutes.
- Servez le riz avec les demi ou quartiers d’oeufs dur.

Servez chaud.

Astuces :

- Variante : La recette originale se réalise avec des filets de haddock, n’hésitez pas à tenter cette version.
- A l’avance : le plat peut aussi se préparer à l’avance et s’utiliser en repas tout prêt.