

## CATAPLANA DE POISSONS

### Ingrédients : pour 6 personnes

1 kg de poissons (3 sortes de poisson, raie, lotte, saumon, cabillaud ....)

400 gr de palourdes ,300gr de grosses crevettes

1 oignon ,6 pommes de terre, 1 poivron vert, 1 rouge

1 petit piment ou ½ piment oiseau, 2 tomates fraîches

20 gr de pulpe de tomate ,5 gr de paprika ,2 gousses d'ail

50 ml d'huile d'olive ,1 feuille de laurier, quelques brins de persil, menthe

100ml de vin blanc ,50 ml d'eau, sel, poivre

### Préparation :

Coupez les poissons de votre choix en cubes de même taille  
L'oignon en demi- lune, les pommes de terre, les tomates,  
l'ail en tranches épaisses, les poivrons en julienne.

Dans la cataplana, mettre généreusement un filet d'huile  
d'olive, placez en couches fines chaque ingrédient, l'oignon,  
l'ail, le piment, le laurier, les tomates fraîches, les poivrons et  
les pommes de terre, puis continuez jusqu'à épuisement.  
Ajoutez un peu de pulpe de tomate entre chaque couche  
salez, poivrez, ajoutez le paprika.

Terminez par le poisson, les palourdes, les crevettes, arrosez  
avec le vin blanc, l'eau, un filet d'huile d'olive.

Couvrir, cuire à feu moyen 30 mn

Avant de servir parsemez avec les herbes fraîches hachées