

Ciseler l'oignon. Émietter le haddock mis à dessaler la veille.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle.

Mettre les oignons à fondre 3 minutes sur feu doux à moyen, incorporer le riz, le remuer de façon à ce qu'ils soient bien enrobés de beurre et de jus de cuisson. L'arroser de vin (facultatif) puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Verser la moitié du bouillon, mélanger l'ensemble et prolonger la cuisson de 5 minutes à feu doux.

Ajouter progressivement le reste du bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Incorporer le haddock émietté, les épinards et les oignons et prolonger la cuisson jusqu'à ce que les feuilles d'épinards commencent à tomber.

Servir aussitôt.

Remarque : si vous n'avez pas le temps de dessaler le haddock, il est possible d'utiliser un autre poisson tel que le cabillaud.