

SAUMON POCHE DANS UN BOUILLON THAÏ

Pour 3 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Pour la pâte : 15 g de gingembre frais épluché et haché finement, 1 gousse d'ail hachée finement, 1 petit bâton de citronnelle fraîche hachée finement, 1 petite échalote hachée finement

1 boîte de lait de coco (500 ml)

300 ml de fumet de poisson (2 cuillères à café de fumet en poudre dilué dans 300 ml d'eau) le jus d'un gros citron vert

2 cuillères à soupe de nuoc mam (sauce de poisson)

2 cuillères à café d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de graines de coriandre

3 pavés de saumon sans la peau coupés en bouchées

180 g de riz parfumé thaï

coriandre fraîche pour servir

- 1 Faire cuire le riz dans le rice cooker ou dans une casserole version pilaf (1 volume d'eau pour 1 volume de riz, l'eau doit être complètement absorbée).
- 2 Réduire les ingrédients de la pâte avec l'aide d'un mini robot.
- 3 Porter le lait de coco, le fumet et la pâte à ébullition. Laisser cuire quelques minutes.
- 4 10 min avant de servir, verser le jus de citron vert, le nuoc mam et l'huile de sésame dans le bouillon. Ajouter les graines de sésame.
- 5 Pocher le saumon 5 à 10 min puis le servir dans des bols avec le riz chaud arrosé de bouillon et parsemé de coriandre ciselée.