

*La Nage de saumon au lait de coco et citron vert
comme une "Tom Kha Gai"*

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Saumon :

- 4 pavés de saumon de 50g environ
- 10g de beurre pommade
- Sel

La nage :

- 3dl de bouillon de légume (ou poisson ou volaille)
- 1 bâton de citronnelle
- 1 petit bulbe de gingembre
- 1 petit fenouil
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 barquette de pleurotes (ou champignons shimeji)-0,5dl d'huile d'olive
- 1 boîte de crème de coco

Finitions :

- 1 noix de coco
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 piment rouge long (Peperoncino)
- 1 citron vert

PRÉPARATION :

Saumon sauvage :

Poser les pavés de saumon sur une plaque légèrement beurrée. A l'aide d'un pinceau, recouvrir d'une fine couche de beurre pommade.

Saler les saumons, puis les cuire dans un four préchauffé à 70C° pendant 15 à 20 minutes. Le saumon ne doit pas blanchir, il doit rester translucide (photo). On voit que le saumon est cuit lorsqu'en appuyant doucement avec le doigt la chair "lâche" ou se "sépare".

La nage :

Éplucher et émincer finement les poivrons, le fenouil et les pleurotes. Retirer les premières couches du bâton de citronnelle et tailler le cœur en fines rouelles. Éplucher le gingembre et le hacher finement. Réunir le tout dans une casserole et faire suer avec un filet d'huile d'olive. Mouiller à hauteur avec le bouillon de légume.

Une recette du Blog « Une Histoire de Cuisine... » www.stephanedecotterd.com

Cuire 10 petites minutes. Filtrer le jus, réserver la garniture. Ajouter la crème de coco, le zeste de citron vert râpé et quelques gouttes de jus, rectifier l'assaisonnement.

Garnitures :

Éplucher la noix de coco, tailler en fine julienne. Tailler le piment rouge en fines rouelles

DRESSAGE:

Déposer les pavés de saumon au fond des assiettes creuses, répartir harmonieusement la garniture. Garnir de feuilles de coriandre, de rouelles de piments et de julienne de noix de coco. Émulsionner la nage et la servir à part.