

POISSON BLANC ET CHOUX DE SHANGHAI

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 filets de limande
- 2 choux de Shanghai
- L'équivalent d'une lamelle de 5 cm de gingembre
- 1 fruit de la passion
- 2 brins de feuilles de coriandre
- 1 piment oiseau
- 1 ciboule
- 1 gousse d'ail
- 1 cuiller à café d'huile d'olive
- 1 cuiller à café d'huile de sésame

Recette :

1. Râpez le gingembre. Découpez très finement le piment oiseau tout en retirant les pépins. Hachez la ciboule, la gousse d'ail et la coriandre.

2. Dans un bol, préparez la sauce pour le poisson : coupez le fruit de la passion en deux et récupérez à l'aide d'une cuiller l'intérieur du fruit, que vous verserez dans un bol. Dans ce bol, ajoutez la coriandre hachée, la moitié du gingembre râpé et du piment oiseau, ainsi qu'une cuiller à café d'huile d'olive. Mélangez bien.

3. Dans un autre bol, préparez la sauce pour le chou de Shanghai : versez le ciboule et l'ail haché, l'autre moitié du gingembre et du piment oiseau et ajoutez 1 cuiller à café d'huile de sésame. Mélangez bien.

4. Dans un plat en inox, disposez séparément les choux et les filets de limande. Versez respectivement par-dessus les sauces préparées précédemment. Puis, faites cuire à la vapeur pendant 15 minutes environ.