

FILETS DE RASCASSE AU GINGEMBRE ET AU PIMENT

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 filets de rascasse, préparés par les soins de votre poissonnier
- 1 morceau de gingembre de 2 cm
- 1 oignon vert
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 2 brins de feuilles de coriandre
- Un demi-citron

Recette :

1. Râpez le gingembre avec une râpe à gingembre. Emincez très finement l'oignon vert et la gousse d'ail. Emincez et épépinez le piment rouge. Ciselez la coriandre.
2. Disposez les filets de rascasse dans un cuit-vapeur et garnissez-les de gingembre, d'ail et de piment rouge. Faites cuire pendant 10 minutes.
3. Dès que c'est prêt, ajoutez la coriandre fraîche et les oignons. Ajoutez un quart de citron par assiette et servez.