

Saumon bouillon thaï, riz aux petits pois de Cyril Lignac

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 morceaux de saumon ou autre poisson
- 500 g de riz basmati cuit soit 150g de riz cru
- 50 g de petits pois cuits (je n'en avais pas)
- quelques feuilles de coriandre ou une autre herbe de votre choix (ciboulette pour moi)
- huile d'olive
- 6 pièces de champignons de Paris équeutés et lavés
- 25 cl de bouillon de volaille ou cube (je n'ai mis que 800 ml)
- 25 cl de lait de coco (une brique 20cl)
- 1 tige de citronnelle (on peut remplacer par de la peau de citron vert)
- 10 g de gingembre épluché (ou en poudre)
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de pâte de curry vert (si on n'a pas, on peut prendre en poudre et ajouter un peu de piment)
- 1 jus de citron vert
- 1 cuillère à café de sauce nuoc mam ou sauce poisson ou rien (rien pour moi)
- 1 cuillère de sucre (pas moi)

Préparation

Faire revenir l'échalote avec l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry vert et mélanger avant d'ajouter les champignons et l'ail.

Cuire environ 5 min, ça ne doit pas colorer.

Ajouter le bouillon, faire bouillir et ajouter le lait de coco et le zeste de citron vert.

Cuire 15 min.

Salier le saumon et le colorer sur les deux faces dans de l'huile d'olive (sans la peau). Si vous gardez la peau, il faut le cuire côté peau.

Mouiller avec le bouillon et cuire 8 min environ, on peut aussi mettre au four préchauffé à 180°.

Pour réchauffer le riz et les petits pois déjà cuits, mettre un fond d'huile d'olive dans une poêle, ajouter le riz et les petits pois et mouiller avec le bouillon.

Mélanger le jus de citron, le sucre et la sauce nuoc mam dans un ramequin.

Mettre le poisson dans une assiette creuse.

Parfumer le bouillon filtré avec le mélange au citron du ramequin et verser ce bouillon sur le poisson. Ajouter le riz. (moi j'aime bien garder l'ail et les échalotes, je n'enlève que les gros zestes et le gingembre... et si c'est en poudre, c'est encore plus simple)

Décorer avec de la coriandre (ou autres herbes).

Avec le reste de bouillon, ça fait une bonne soupe thaï.