



Saumonée léopard vapeur au gingembre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	18 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

- 1 saumonée léopard, de 650 g
- 100 g de gingembre
- Sel
- ½ bouquet d'oignons de printemps, vert
- 2 cs d'huile végétale
- 4 cs de sauce soja au poisson
- 1 bouquet de feuilles de coriandre

Ecailler et nettoyer le poisson, saler l'intérieur et l'extérieur, le placer sur la plaque en acier inox perforée. Eplucher le gingembre et le tailler en fines lamelles. Mettre la moitié du gingembre dans le poisson et répartir l'autre moitié sur le poisson.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 80 °C avec Cuire à la vapeur

Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 80 °C pendant 18 min

Emincer finement le vert des oignons. Mettre la sauce soja au poisson dans une petite casserole et la faire chauffer à feu doux. Dans une autre petite casserole, faire chauffer l'huile végétale jusqu'à ce qu'elle fume.

Une fois le poisson cuit, jeter le liquide accumulé. Répartir les oignons sur le poisson et verser un filet de sauce soja chaude dessus.

Verser l'huile végétale, répartir les feuilles de coriandre et servir immédiatement le poisson.

Accessoires

Plaque en acier inox

