Ormeaux vapeur au zeste de mandarine

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 zeste de mandarine, seché

2 cs de gingembre

4 ormeaux, frais, avec coquille, de 100 g

Faire tremper le zeste de mandarine dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il ait suffisamment ramolli pour être coupé. Retirer délicatement le ziste (partie blanche) et émincer le zeste en fines lamelles. Tailler le gingembre également en fines lamelles.

Laver les coquilles et les rincer soigneusement. A l'aide d'un petit couteau ou d'une spatule plate, séparer le muscle de la coquille et retirer les viscères. Retirer la barde noire à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Rincer les ormeaux et les essuyer.

Mettre les muscles dans les coquilles nettoyées et les placer, ormeaux vers le haut, dans un bac de cuisson. Répartir uniformément les zestes de mandarine et les lamelles de gingembre sur les ormeaux. Enfourner le bac de cuisson sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 1 h

1 oignon de printemps

1 Piment rouge, rouge

2 cs Huile

2 cs de sauce soja

Fleurs comestibles, facultatif

Emincer finement le vert des oignons et le piment. Faire chauffer l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elle commence à fumer.

Retirer les lamelles de gingembre et le zeste de mandarine des ormeaux cuits à la vapeur. Répartir les oignons sur les ormeaux et verser l'huile chaude et la sauce soja dessus. Décorer avec le piment et les fleurs.

Accessoires

Bac de cuisson ⅓ GN, hauteur 40 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019