

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Lotte à l'asiatique

Il y a plusieurs variantes possibles, le poisson se sert **tiède** ou **chaude** et vous pouvez remplacer la **lotte** par le **saumon**.

La sauce est l'**élément majeur** de ce plat. Elle est très parfumée, elle se marie très bien avec le poisson et les crustacés. Vous pouvez la préparer en plus grande quantité et la garder au frigo une dizaine de jours.



Huile de sésame
1 cs de graine de sésame
60 ml d'huile d'olive
2 cs de sauce soja
1 citron vert
1 cs de sucre roux
1 petit piment
1 oignon nouveau
1 gousse d'ail
1 pouce de gingembre
1/8 de botte de coriandre

Epluchez le **gingembre**. Coupez-le en fine lamelle puis en julienne.

Lavez et ciselez la **coriandre**. J'ai utilisé la racine de la coriandre plutôt que les feuilles lorsque j'ai préparé la recette pour la photo. La **racine de coriandre** est très parfumée, plus fort, que j'apprécie particulièrement. Les racines se congèlent très bien.

Réduisez la **gousse d'ail** en purée. Ciselez l'**oignon**. Ciselez le piment sans les pépins. Les **pépins** donnent la puissance au piment.

Récupérez le **jus du citron vert**.

Faites griller le **sésame** dans une poêle très chaude avec un filet d'**huile de sésame**. Normalement, je grille le sésame à sec mais là, il est nécessaire d'accentuer le goût du sésame.

Mélangez tous les ingrédients.

J'ai choisi de cuire le poisson à la vapeur avec quelques feuilles de thé fumé. Mais si vous utilisez un pavé de saumon, vous pouvez le griller à l'unilatérale.

Dressez vos assiettes, décorez avec quelques **pousses de salades mélangées**.