



OMBLE CHEVALIER AUX SAVEURS D'ASIE

Ingrédients

- Filets d'omble chevalier
- Salicorne
- Roquette
- Huile d'olive
- Absinthe
- Graines de fenouil
- Branches de fenouil sauvage
- Cacahuètes
- Galanga
- Citron vert
- Concombre
- Courgette
- Crevettes séchées
- Sel
- Piment
- Sauce soja
- Fumet de poisson
- Vinaigre de riz
- Sucre

Préparation

Faire mariner pendant 1 nuit, l'omble chevalier avec de l'huile d'olive, de l'Absinthe, des graines de fenouil et des branches de fenouil sauvage.

Dans un plat, verser de l'huile d'olive, mettre du sel et y placer les 2 filets d'omble chevalier.

Glisser le tout au four à 60 degrés, pendant 15 à 20 minutes.

Préparer la salade en mélangeant de la salicorne et de la roquette.

Ajouter des cacahuètes finement hâchées, du galanga effilé, de la pulpe de citron vert, des dés de concombre et de courgette, quelques crevettes séchées, du piment et finir par la sauce.

Sauce à salade

Mélanger de la sauce soja avec du fumet de poisson, de l'huile et du vinaigre de riz.

Incorporer un peu de sucre, mélanger le tout.



Dressage

Dans une assiette, servir la salade et venir déposer le filet d'omble dessus.

Accord en vin

Chardonnay, barrique, domaine Frôté, La Neuveville