

PAPILLOTES DE SAUMON AU GINGEMBRE ET SOJA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée de citronnelle 450g



WOK Ail & Oignon de printemps 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

- 4 filets de saumon sans peau (120/130 g)
- film de cuisson à papillote
- ficelle de cuisine
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- 5 g d'ail haché Bresc
- 5 g de WOKpiment Bresc
- 0,5 dl de sauce de soja
- 6 g d'huile de sésame
- 1 petit citron vert
- 250 g de chou de Chine
- 2 paquets de nouilles Udon
- ½ paquet de champignons en touffe
- 5 g WOKgingembre Bresc
- 5 g WOKail Bresc
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le gingembre, la citronnelle, l'ail, le piment, la sauce de soja, l'huile de sésame, le jus et zeste de citron vert. Préchauffer le four à 165 degrés. Couper quatre grands carrés de papier d'aluminium et poser le poisson dessus. Recouvrir de garniture et de jus, puis replier pour fermer. Attacher la ficelle autour. Faire cuire les papillotes au four environ 10 minutes. Faire rissoler les champignons en touffe, le chou et les nouilles Udon avec du gingembre et de l'ail pour wok. Servir les légumes dans un joli ramequin sur une assiette et dresser les papillotes.