Poisson vapeur au gingembre et à la ciboule

Un filet de poisson blanc cuit à la vapeur Varoma, nappé d'huile chaude parfumée au gingembre et à la sauce soja. Léger, rapide et élégant.

4 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de filets de bar, de cabillaud ou de dorade
- 30 g de gingembre
- 3 oignons nouveaux
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 brin de coriandre

Préparation

1. Couper le gingembre en fins bâtonnets et les oignons nouveaux en julienne.
2. Verser 800 ml d'eau dans le bol. Poser les filets dans le Varoma avec la moitié du gingembre.
3. Fermer et cuire à la vapeur.
   12 min / Varoma / vitesse 2
4. Mélanger la sauce soja, le vinaigre et l'huile de sésame, puis la verser sur le poisson cuit.
5. Chauffer l'huile neutre dans une petite casserole jusqu'à fumer légèrement et la verser sur le gingembre et les oignons nouveaux disposés sur le poisson.
6. Parsemer de coriandre et servir aussitôt avec du riz.

Le conseil de Tiha
Le poisson est cuit quand la chair se détache à la fourchette : surveille-le dès 10 minutes.

Conservation : À consommer immédiatement.