

## Saumon des dieux à la pomme liane et sa salade d'herbes fraîches

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes



### Ingrédients (pour 2 parts) :

#### Pour le poisson

- 300 g de saumon des dieux
- Une pincée de curcuma
- 1 cm<sup>3</sup> de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

#### Pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de pulpe de pommes lianes (soit 2 ou 3)
- ½ gousse de vanille

#### Pour la salade

- ¼ de bouquet d'Aneth
- ¼ de bouquet de coriandre
- ¼ de bouquet de menthe
- ¼ de bouquet de roquette (ou de cresson)
- ¼ de bouquet de basilic
- ¼ de bouquet d'oignon vert
- De la fleur de sel de Kô

#### Pour le riz

- 500 g de riz
- 1 boîte de lait de coco

### Préparation de la recette :

1. Préparer la marinade avec tous les ingrédients et laisser reposer à température ambiante.
2. Rincer le riz, ajouter le lait de coco, saler selon votre goût et mettre à cuire dans la marmite à riz.
3. Dans un bol mélanger la pulpe de pomme liane, l'huile d'olive, le miel et la ½ gousse de vanille préalablement grattée.
4. Placer le poisson dans le panier à vapeur et le faire cuire pendant 5 min.
5. Laver toutes les herbes, les couper grossièrement, les mélanger délicatement dans un saladier avec un filet d'huile d'olive.
6. Dresser le tout sur l'assiette et parsemer la salade de fleur de sel de Kô.

**Bon appétit !**