

Poisson gingembre à la vapeur

Ingrédient (3 portions):

300g de filet de poisson blanc
1 branche d'oignon vert
Riz jasmin

Sauce:

1/4 tasse de gingembre - coupé en juliennes fines
3 gousses d'ail - hachées grossièrement
2 champignons shiitake - coupé en petits cubes
1/2 tasse de bouillon de porc
1 c. à table de sauce soya claire
1/2 c. à thé de sauce soya foncée
1 c. à table de sauce d'huîtres
1 c. à thé de sucre
1 c. à table de vin shaoxing
Filet d'huile de sésame (légèrement moins que 1/4 de c. à thé)
1/4 tasse d'huile végétale
1 .c à table d'eau (optionnelle pour ajuster la sauce à la fin)

Étapes:

Réhydrater les champignons shiitake de 30 à 60 minutes dans de l'eau bouillante, avant de débiter la recette.

Lorsque les champignons shiitake sont réhydrater, les couper en petits cubes. Couper le gingembre en juliennes fines. Couper l'ail grossièrement. Couper l'oignon vert en biseaux très fins.

Une fois que tous les ingrédients sont coupés, commencer la cuisson à la vapeur du poisson. Pour le faire, placer le filet de poisson dans un bol avec un rebord plus élevé et placer l'assiette directement dans le cuiseur à vapeur. Cuire à haute température entre 7 à 10 minutes (selon l'épaisseur du filet). Quand la viande se défait bien à la fourchette, le filet est prêt.

Pendant que le poisson cuit, préparer la sauce. Mélanger dans un petit bol le bouillon de porc, sauce soya claire et foncée, sauce d'huîtres, sucre, vin shaoxing et l'huile de sésame. Mettre de côté.

Dans un poêlon, faire chauffer environ 1/4 tasse d'huile végétale et faire revenir quelques minutes le gingembre, l'ail et les champignons shiitake.

Dès que l'ail commence à griller, ajouter le mix de sauce préparé juste avant.

Amener à ébullition et laisser mijoter 30 secondes avant de retirer du feu.

Goûter la sauce et si elle est trop salée, ajouter un peu d'eau.

Quand le poisson est prêt retirer le cuiseur du feu, mais laisser le poisson dans le cuiseur. Vider l'eau qui s'est accumulé dans le plat contenant le poisson. Verser la préparation de sauce sur le poisson. Ajouter les oignons verts sur le dessus du poisson et remettre le couvercle 1 à 2 minutes pour attendre les oignons verts.

Servir sur du riz blanc.