



4 morceaux de saumon
 500 g de riz basmati cuit (150 g de riz cru)
 50 g de petits pois cuits
 6 champignons de Paris
 1 échalote
 1 gousse d'ail
 10 g de gingembre Frais
 1 tige de citronnelle fraîche
 1 cuil. à café de pâte de curry vert
 25 cl de bouillon de volaille
 25 cl de lait de coco
 Le zeste et le jus d'1 citron vert bio
 1 cuil. à café de sauce nuoc-mâm
 1 cuil. à café de sucre
 Le zeste d'1 citron jaune bio
 Quelques feuilles de coriandre ou autre herbe
 Huile d'olive, Sel fin et poivre du moulin

SAUMON *aux bouillon Thai* ris aux petits pois

Équeute, lave et taille les champignons en escalopes. Épluche et émince l'échalote et l'ail. Épluche le gingembre et coupe-le en rondelles. Coupe finement en biseau la tige de citronnelle. Réserve-le tout séparément.

Dans une casserole, verse un trait d'huile d'olive, fais revenir 1 minute l'échalote, la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry vert et mélange. Intègre les champignons et l'ail, et laisse cuire 3 à 5 minutes sans coloration. Verse le bouillon, porte à ébullition et ajoute le lait de coco et les zestes de citron vert. Laisse cuire 15 minutes
Préchauffe le four à 170 °C.

Sale les morceaux de poisson, fais-les colorer dans une poêle des deux côtés. Verse le bouillon sur les poissons, puis enfourne 3 minutes pour une cuisson nacrée et 6 pour un poisson un peu plus cuit. Réchauffe le riz et les petits pois.

Dans un ramequin, mélange le jus de citron vert avec la sauce nuoc-mâm et le sucre.

Passé le bouillon à la passette fine dans une casserole et mélange sur feu doux avec un peu de sauce, vérifie l'assaisonnement.

Dans les assiettes creuses, dépose le riz le poisson dessus le poisson dessus et coule du bouillon. Décore de feuilles de coriandre et de zestes de citron jaune.