

## ST PIERRE A LA THAI SAUCE COCO-ORANGE, VIERGE DE MANGUE



### Ingrédients : (pour 6 personnes)

800 gr de filets de St Pierre

1 citron jaune

huile d'olive

#### Marinade :

1 c. à soupe de pâte pour soupe

Tom Ka Kai

(Migros et ép. asiatiques)

2 c. à soupe de vin blanc

#### Vierge mangue :

1/2 de mangue

1 courgette

1 tomate

10 gr de cacahuète

huile d'olive

tabasco

#### Sauce :

1 tige de citronnelle

4 tranches de galanga

2 feuilles de lime kefir

1 c. à café de pâte de curry rouge

2,5 dl de lait de coco

sauce nuoc nam

tiges de coriandre (facultatif)

1/2 citron vert

2 oranges

### Mise en place :

**Poisson :** détendre la pâte de Toma Ka Kai dans 2 c. à soupe de vin blanc et bien enrober les filets. Poser les filets sur quelques tranches de citron et laisser au frais.

**Vierge :** couper la mangue en carrés de 1,5x1,5x05 mm, idem pour le vert de la courgette et la chair de la tomate (pas nécessaire de la peler). Assaisonner avec de l'huile d'olive, des gouttes de tabasco et ajouter les cacahuètes entières.

**Sauce coco-orange :** couper en fines rondelles le bâton de citronnelle. Faire suer à l'huile d'olive avec les tranches de galanga, les feuilles de lime kefir, les tiges de coriandre et le curry rouge. Mouiller avec 1,5 dl de jus d'orange et le lait de coco. Laisser réduire puis passer. Vérifier l'assaisonnement. Terminer avec quelques gouttes de nuoc nam et un filet de jus de citron vert.

**Bananes :** couper des tranches non pelées en biseaux de 1 cm. Chauffer une noix de beurre et les poêler. Laisser en attente.

### Finitions :

Faire cuire les filets, couverts d'un papier (film ou cuisson), dans un four à 100° environ 12-15 minutes (temps suivant l'épaisseur). La chair est juste translucide. Mettre les tranches de bananes à réchauffer puis idem pour la sauce et servir avec la vierge de mangue.