

## Poisson à la thaïlandaise

Je rêvais d'une recette de poisson originale et facile à élaborer... je l'ai trouvée! En plus, pendant la cuisson, votre cuisine s'embaume des effluves d'Asie.

### Ingrédients pour 1 filet de poisson (1 personne)

- 1 filet de poisson, même le plus simple (perche du Nil)
- 1 cuiller à soupe de sauce soja
- 1/2 gousse d'ail pressée
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive ou de tournesol
- 1 cuiller à café de sauce poisson (thaïlandaise) ou 1/2 cube de bouillon de crevette
- 1 cuiller à soupe de citronnelle sèche ou fraîche
- 1 cuiller à soupe de coriandre fraîche finement hachée
- 1/4 cuiller à café de gingembre frais finement haché

### Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Verser sur le filet de poisson.
3. Cuire dans un cuit-vapeur ou au four en papillote pendant 20 minutes.
4. Ce plat s'accompagne idéalement de riz basmati.

Note: on peut également farcir un poisson entier avec tous les ingrédients et le cuire au four. Succès garanti!