

## Poisson à la mangue et aux poireaux caramélisés



Le mélange des ingrédients dans ce plat est si goûteux, qu'il est possible d'employer n'importe quel poisson, même congelé! Il est préférable de préparer la sauce la veille, afin qu'elle s'imprègne de saveur.

### Ingrédients pour 4 personnes

350 grammes de poisson blanc  
2 mangues bien mûres  
2 petits poireaux  
le jus de 2 citrons verts  
1/2 oignon rouge  
3 cm de gingembre frais finement râpé  
4 cuillers à soupe de sauce soja  
1 cuiller à café de sauce nuoc-mam  
2 gousses d'ail hachées  
10 feuilles de basilic pourpre  
beurre frais

### Préparation

#### La veille

1. Préparer la sauce, si possible la veille, en mélangeant le gingembre frais, l'oignon rouge, l'ail, le jus de citron, la sauce soja et la sauce nuoc-mam. Réserver.
2. Faire cuire à la vapeur les poireaux coupés en rondelles et laisser égoutter toute la nuit dans une passoire.

#### Le jour même

3. Faire caraméliser dans un wok les poireaux avec du beurre, puis les réserver dans un récipient.
4. Dans le même wok, faire rôtir le poisson découpé en morceaux pendant 5 minutes, en rajoutant éventuellement du beurre. Réserver dans le récipient des poireaux.
5. Faire revenir la mangue coupée en dés dans le wok pendant 2 minutes, puis ajouter la sauce préparée la veille et laisser cuire pendant 5 minutes.
6. Rajouter les poireaux, puis le poisson et faire cuire pendant environ 5 minutes encore.
7. Au moment de servir, parsemer de basilic finement haché.

**Bon appétit!**

*Les Saveurs de Jardin Secret*