

SAUMON ET RIZ A L'ASIATIQUE AUX EPICES ET SAUCE AUX HUITRES

Pour 2 personnes

- 2 morceaux de saumon
- 1 verre à moutarde de riz Basmati
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse échalote
- 1 citron
- 1 mini poivron rouge
- 1 mini poivron vert
- Huile de Sésame
- Sauce aux huitres
- Graines de sésame, pour moi blanches, dorées et noires
- Un mélange d'épices : cumin, paprika, curry
- Quelques feuilles de coriandre
- 4 cerises
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver les mini poivrons, les couper en morceaux après avoir retiré les pépins et les parties blanches puis les mettre dans un mixeur avec l'ail et l'échalote. Mixer le tout.
- Couper le saumon en cubes (sans la peau) et les mettre dans un plat.
- Ajouter la moitié du mélange haché.
- Arroser de citron et d'huile de Sésame et de 2 cuillères à café de sauce aux huitres
- Saupoudrer d'épices et bien mélanger le tout. Réserver.
- Cuire le riz puis lorsqu'il est cuit passer l'eau. Laisser bien égoutter.
- Verser un filet d'huile de sésame dans une poêle, ajouter le reste du mélange haché et une cuillère à café d'épices
- Ajouter le riz. Le faire revenir tout en mélangeant. Ajouter une ou deux cuillères à café de sauce aux huitres. Saler et poivrer. Bien mélanger le riz et cuire 2/3 minutes.
- Le verser ensuite dans un saladier. Ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche et saupoudrer de graines de sésame.
- Dans la même poêle ajouter un peu d'huile de sésame et cuire le saumon à feu vif. Saler et poivrer.
- Servir, dans des assiettes creuses, une portion de riz et quelques cubes de saumon à côté. Ajouter à nouveau sur le saumon quelques graines de sésame et de la coriandre
- Décorer avec deux cerises, déguster aussitôt

