

Omble chevalier au fruit de la passion, citronnelle et gingembre

- 4 filets d'omble chevalier
- 2 poireaux
- 1 morceau de gingembre
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 fruits de la passion
- Sauce soja
- Sel et poivre
-

Préparer vos papillotes avec une feuille de papier d'aluminium renforcé et une de papier de cuisson.

Hacher finement le poireau et le faire revenir dans un peu de beurre

Hacher finement vos bâtons de citronnelle. (la moitié large) Ajouter au poireau.

Trancher les fruits de la passion et mettre un peu de pulpe avec le poireau.

Enlever les arêtes une à une avec une bruxelle ou un couteau pointu...



Préparer un lit de poireau sur la feuille. Placer le filet de poisson
Saler, poivrer et ajouter 1 cs de sauce soja par papillote.



Ajouter 2-3 rondelles de gingembre, 1/2 bâton de citronnelle, un peu de pulpe de fruit de la passion et refermer la papillote.

Cuire 20 minutes à 200°C dans un four (180° si chaleur tournante.)

Dresser sur une assiette chaude

PS:Vous aurez constaté que lors de la fermeture des papillotes le jus des fruits de la passion additionné à celui des poireaux c'était déjà bien répandu sur la feuille de papier, ceci a eu pour effet de l'imbiber, d'où la difficulté rencontrée à mettre le filet sur le plat.

Pour ma prochaine tentative, je passe la préparation (poireau, fruit et citronnelle) à la passoire et conserve le jus (au chaud) que je verse sur le filet avant de servir. Autre remarque, il faut conserver la feuille de papier sur la feuille d'alu, ceci pour éviter que la peau 'colle' sur l'alu si la surface de cuisson est trop chaude.

Ces remarques ne sont que des conseils et pas des obligations.

Prendre éventuellement une longue spatule....