



Filet de Poisson Vapeur en 10 minutes



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

2 filets de poisson frais

1 bouquet de thym citronnelle (facultatif)

1 citron

100 g de beurre

1 botte de ciboulette

1 sachet de riz 125 g (cuisson rapide)

fleur de sel, sel et poivre

Mettre le riz à cuire (sachet cuisson en 10 mn).

Dans un panier en bambou, disposer vos filets de poisson (ici du brochet) sur un tapis de thym citronnelle. Saler les filets à la fleur de sel.

Déposer le panier sur une casserole d'eau bouillante, couvrir et cuire de 5 à 8 mn selon l'épaisseur du filet.

Dans une petite casserole verser le jus d'un 1/2 citron et monter à feu doux avec le beurre frais coupé en petits morceaux. Ajouter la ciboulette ciselée, saler & poivrer.

Retirer les filets du panier, dresser sur assiette, napper de sauce, servir aussitôt.

