

Papillote de lieu jaune, coco, gingembre et citron vert



traduit et adapté du magazine Good Food, « Halibut parcels with coconut cream, chilli & lime »

Pour 4 personnes

Prêt en 25 minutes

8 feuilles de bananier ou de papier alu
4 filets ou pavés de lieu jaune, environ 200g chacun
200ml lait de coco (bien remuer la boîte, parfois ça déphase)
2 csoupe sauce de poisson
1 piment rouge thaï, épépiné et finement ciselé.
1 citron vert, le zeste et le jus. S'il est peu juteux, en prévoir un 2ème.
1 morceau de gingembre, de quoi obtenir 2 csoupe une fois râpé.
2 csoupe de feuilles de coriandre ciselées.
2 oignons verts chinois, ciselés.
Riz thaï cuit à la vapeur pour servir, ou un sachet de mélange "riz, soja, sésame" à réchauffer au micro-ondes

Préchauffer le bbq.

Pour chaque papillote, mettre 2 feuilles de papier alu ensemble pour faire une double épaisseur.

Préparer le piment, le gingembre, le zeste de citron vert et les feuilles de coriandre.

Faire la sauce dans un bol.

Au centre de chaque papillote, couler une belle csoupe de sauce coco. Placer un filet par dessus.

Recouvrir de 2 csoupe de sauce coco, saupoudrer un peu de coriandre (en garder pour la déco) et fermer les papillotes.

Cuire 10 minutes au bbq. Notre bbq a un couvercle, 7 minutes ont suffi.

Placer les papillotes sur les assiettes de service, chacun ouvrira la sienne pour profiter des vapeurs.

Arroser de jus de citron vert. Ajouter le riz dans la papillote pour qu'il absorbe les saveurs. Terminer en saupoudrant du reste de coriandre et de l'oignon vert ciselé.