

Poêlée asiatique aux zestes de combava



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oignon rouge
- 300 g de pétoncles
- 1 pavé de saumon
- 300 g de champignons "petits blonds"
- 50 g de noix de cajou
- 250 g de nouilles chinoises
- sel, poivre, huile d'olive
- sauce soja
- zeste de combava (à défaut citron vert)

Epluchez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans un wok avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les champignons émincés. Laissez cuire à feu doux 7 à 8 mn. Réservez. Coupez le saumon en dés; saisissez-le 1 mn à feu vif et ajoutez les noix de pétoncles. Faites cuire 1 mn maximum. Réservez.

Dans le wok, versez les nouilles chinoises, arrosez d'un peu de sauce soja. Mouillez d'eau frémissante afin de les recouvrir. Salez. Dès que les nouilles sont cuites (quelques minutes) et qu'elles ont absorbées le liquide, ajoutez la poêlée de champignons, les noix de cajou, les pétoncles et le saumon. Mélangez le tout. Râpez votre combava et ajoutez quelques zestes sur la préparation.

Le Flo des saveurs janvier 2014