

Cassolette de poissons à l'aigre-doux



Pour 2 personnes :

Les 2/3 d'un sachet "mélange de poisson" de chez Picard

Du gingembre en poudre

1 oignon

1 conserve de pousses de bambou

1cs d'huile d'olive

4cc de confiture de mangues

2cs de vinaigre de Xérès

Sauce lomen (sauce soja à base d'huître), vous pouvez utiliser une sauce soja basique à défaut

20cL de bouillon

1cc de fécule de pommes de terre

Préparation :

Épluchez l'oignon et émincez-le très finement. Égouttez les pousses de bambou. Faites chauffer le wok et versez-y une cs d'huile d'olive. Faites revenir les morceaux de poisson puis réservez-les.

Mettez l'oignon dans le wok, mouillez-le avec le bouillon de légumes et saupoudrez de gingembre moulu (selon votre goût, perso j'en mets pas mal, mais attention ça pique !). Ajoutez les pousses de bambou, la confiture de mangues, le vinaigre et la sauce lomen. Faites revenir le tout 2 minutes.

Incorporez la fécule et mélangez bien. Ajoutez rapidement les morceaux de poisson et laissez mijoter encore 2 minutes.

Salez, poivrez et servez accompagné d'un riz.