

ACCORD CHABLIS VIEILLES VIGNES

CABILLAUD À LA VAPEUR, AU GINGEMBRE ET AUX SHIITAKÉS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de shiitakés frais
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 filets de cabillaud de 200g
- 35 g de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe d'huile pimentée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre
- 1 citron vert
- 4 cuillère à soupe de mélange 5 épices
- fleur de sel

Essuyez les champignons et faites-les revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'ail. Epluchez les asperges, les laver et couper les en deux dans le sens de la longueur.

Tapissez le fond de 4 paniers vapeur en bambou de papier sulfurisé. Répartissez dans chaque panier les champignons, les asperges et le poisson. Salez et ajouter le gingembre frais coupé en lanière.

Superposez les paniers et les placez sur un récipient adapté avec un fond d'eau. Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Ajouter un filet d'huile pimentée et parsemez de coriandre. Arrosez de citron vert et saupoudrez de 5épices. Servez dans les paniers ou bien disposez sur une assiette.

