



Papillote de poisson à l'orientale au poireau et à la tomate

Avec du riz collant à la noix de coco



ESPIGA BRANCO

L'Espiga Branco est un vin portugais aux arômes exotiques de mangue et de fruits mûrs. Parfait pour accompagner ce plat oriental !



Gingembre frais



Piment rouge *



Poireau *



Tomate prune *



Citron vert



Lait de coco



Filet d'églefin sans peau *



Riz cargo

Total : 35-40 min.

Sans lactose

Facile

Sans gluten

À manger dans les 3 jours

Aujourd'hui, vous allez préparer du poisson en papillote, une méthode qui permet de préserver les saveurs, les parfums et les nutriments au maximum. En accompagnement : du riz cuit dans du lait de coco. Nous avons opté pour du riz complet, c'est-à-dire doté d'une membrane riche en fibres.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Râpe, wok ou sauteuse avec couvercle, casserole avec couvercle et aluminium.

Recette de papillote de poisson à l'orientale au poireau et à la tomate : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez le **gingembre** et émincez ou râpez-le. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Taillez le **poireau** en fines rondelles et détaillez la **tomate prune**. Coupez le **citron vert** en quartiers. Remuez le **lait de coco** ★.



2 CUIRE LE POIREAU

Faites chauffer l'huile de tournesol dans le wok ou la sauteuse à feu moyen. Ajoutez le **poireau**, la moitié du **piment rouge** et du **gingembre** ainsi que 1 cs d'eau par personne. Salez et poivrez, puis laissez étuver 4 à 6 minutes à couvert ✨.

✨ **LE SAVIEZ-VOUS ?** Étuver signifie cuire des légumes dans leur propre jus.



4 PRÉPARER LES PAPILOTES

Pendant ce temps, tamponnez l'**églefin** avec de l'essuie-tout pour le sécher, puis disposez-le dans 1 feuille d'aluminium d'environ 30 cm sur 30 par personne.

★ **CONSEIL** : Il se peut que des grumeaux se forment dans le lait de coco. Cela ne signifie pas qu'il est périmé. Il s'agit en fait des parties grasses du lait et ajoutent du goût à l'ensemble.



5 ENFOURNER LES PAPILOTES

Saupoudrez le **filet d'églefin** de sel et de poivre, puis disposez le **poireau** par-dessus. Ajoutez les **dés de tomate** sur le **poireau**, arrosez de 1 cs de **lait de coco** par personne, puis enveloppez le tout dans une papillote. Enfourez 8 à 10 minutes.

★★ **CONSEIL** : Remuez le riz régulièrement : avec le lait de coco, il se peut qu'il attache plus vite que lorsqu'il est simplement cuit à l'eau. Ajoutez éventuellement de l'eau s'il boit trop vite.



3 CUIRE LE RIZ DANS LE LAIT DE COCO

Pendant ce temps, portez 225 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole pour le riz. Ajoutez le **riz**, le reste de **piment rouge** et de **gingembre** ainsi que la majeure partie du **lait de coco** (gardez-en 1 cs par personne pour le poisson). Faites cuire le **riz** 12 à 15 minutes à feu doux, jusqu'à absorption complète ★★. Ensuite, égouttez au besoin et réservez sans couvercle. Il faut qu'il reste gluant.



6 SERVIR

Servez les **papillotes de poisson** sur les assiettes. Accompagnez-les du **riz** et d'un **quartier de citron vert**. Si vous le souhaitez, arrosez le plat de **jus de citron vert**.

🌿 **CONSEIL** : Si nous n'appréciez pas beaucoup les plats épicés, réduisez la quantité de piment.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gingembre frais (cm)	1	2	3	4	5	6
Piment rouge (pc) ✨	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poireau (pc) ✨	½	1	1½	2	2½	3
Tomate prune (pc) ✨	1	2	3	4	5	6
Citron vert (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Lait de coco (ml) 26	100	200	300	400	500	600
Filet d'églefin sans peau (100 g) 4) ✨	1	2	3	4	5	6
Riz cargo (g)	85	170	250	335	420	500
Huile de tournesol* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | ✨ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2607 / 623	390 / 93
Lipides total (g)	27	4
Dont saturés (g)	17,4	2,6
Glucides (g)	73	11
Dont sucres (g)	8,9	1,3
Fibres (g)	8	1
Protéines (g)	29	4
Sel (g)	0,2	0,0

ALLERGÈNES

4) Poisson

Peut contenir des traces de : 26) Sulfites

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

SEMAINE 05 | 2018