



Salades

Salade d'encornets à la citronnelle, gingembre et épices



1h15 45 min 15 min 15 min 103

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'encornet

- 1 Retirer la tête de l'encornet à l'aide d'un couteau de chef puis la jeter.
- 2 Retirer la peau et les nageoires placées sur les côtés.
- 3 Bien laver les tubes à l'eau froide, intérieur et extérieur.
- 4 Couper l'encornet en anneaux, réserver.

Étape 2

Préparation du jus de citronnelle et gingembre

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, couper grossièrement la partie blanche de la citronnelle.
- 2 Peler le gingembre à l'aide d'un couteau d'office, le couper grossièrement à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Ecraser la citronnelle et le gingembre jusqu'à en faire une pâte épaisse à l'aide d'un mortier et d'un pilon. Transférer le mélange dans un bol.
- 4 Ajouter l'eau, remuer à l'aide d'une cuillère. Passer le mélange à travers une passoire à mailles fines. Jeter la partie solide et garder le jus.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'encornet

500 g **Encornet(s)**

Ingrédients pour le jus de citronnelle et gingembre

1 **Bâton de citronnelle**
7 g **Racine de gingembre**
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la vinaigrette

2 c. à soupe **Nuoc mâm**
4 c. à café **Jus de citron**
2 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour l'assaisonnement

2 **Echalote(s)**
1 **Piment(s)**

Étape 3

Cuisson de l'encornet

5 branche(s) **Coriandre**
5 branche(s) **Menthe**
fraîche

- 1 Remplir une casserole d'eau salée, porter à ébullition sur feu fort.
- 2 Lorsque l'eau bout, ajouter l'encornet, laisser cuire pendant environ 15 minutes.
- 3 Il ne faut pas que l'encornet soit trop cuit, il deviendrait caoutchouteux.
- 4 Retirer l'encornet de la casserole à l'aide d'un écumoire.
- 5 Placer ensuite l'encornet dans un saladier, ajouter le jus de citronnelle et gingembre. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 6 Couvrir le bol avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation de la vinaigrette

- 1 Mélanger la sauce au poisson, le jus de citron vert et le sucre dans un bol.
- 2 Mélanger jusqu'à ce que le sucre se dissolve.

Étape 5

Préparation de l'assaisonnement

- 1 Peler et couper l'échalote en dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Retirer les graines du piment rouge, l'émincer finement.
- 3 Rincer et sécher la coriandre et la menthe à l'aide de papier absorbant.
- 4 Ciseler grossièrement la coriandre et la menthe.

Étape 6

Assaisonnement de l'encornet

- 1 Sortir du réfrigérateur le saladier contenant l'encornet mariné.
- 2 Ajouter les échalotes et le piment, mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 3 Verser dans la vinaigrette et bien mélanger.
- 4 Incorporer la coriandre et la menthe, mélanger.

Étape 7

Dressage

- 1 Placer l'encornet sur une assiette de service et servir froid.