

# cabillaud oriental au cresson fané



**Temps de préparation:** 10 minutes

**Temps de cuisson:** 10 minutes

## ingrédients

1 botte de cresson grossièrement haché  
1 piment rouge épépiné et haché grossièrement  
1 branche de citronnelle hachée grossièrement  
1 gousse d'ail  
2cm racine de gingembre haché grossièrement  
20g de coriandre fraîche  
jus et le zeste d'1 citron vert  
2x150g filets de morue  
1 c. à soupe d'huile de sésame  
150g de riz thaï au jasmin

## method

Mélanger le piment, la citronnelle, l'ail, le gingembre et le jus de citron dans un robot culinaire pour former une pâte. Ajouter le zeste de citron et de coriandre et mélanger pendant 20 secondes jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.

Frotter les filets de morue avec l'huile de sésame et appuyez sur la pâte sur le dessus de chaque filet.

Cuisez le poisson, à couvert, dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, cuire le riz en suivant les instructions du paquet, l'égoutter et remettre dans la casserole. Hors du feu, ajouter le cresson et couvrir propre.