

# HAIKU: Saumon en cuisson lente, crème à la citronnelle et curry, nouilles au thé vert et lait de coco

Recette pour 4 personnes

## Description

Saumon en cuisson lente accompagnée d'une sauce crémeuse à la citronnelle et au curry, servie avec des nouilles au thé vert aux légumes.

## L'astuce du chef

Suivant votre four la cuisson peut varier de quelques minutes

## Ingrédients

### Pour les nouilles Asiatique au thé vert et lait de coco

- 4 Nid Nouilles asiatique au thé vert haiku
- 250 Ml Lait de coco haiku
- 250 Ml Eau
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 6 Branche(s) Persil
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour le saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Cuil. à soupe Sauce soya
- 80 Gr Moutarde de dijon
- 15 Ml Vinaigre de riz
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour la crème à la citronnelle et curry

- 180 Ml Sauce à l'échalote
- 1 Bâton(s) Citronnelle haiku
- 5 Ml Curry
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **257 F°**

### Mise en place

Retirez les queues des crevettes. Coupez le poivron jaune en petits dés. Ciselez l'échalote française et l'oignon rouge. Tranchez la citronnelle finement et écrasez-la dans un mortier. Hachez le persil. Ciselez l'oignon vert. Séparez le blanc du jaune de l'œuf afin de n'en garder que le blanc.

### Préparation des nouilles au thé vert et lait de coco

Dans une casserole, versez le lait de coco HAIKU et l'eau. Amenez à ébullition et plongez-y vos nouilles. Laissez cuire durant 3 minutes, arrêtez la cuisson sous l'eau froide, bien les égoutter.. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, déposez un filet d'huile végétale et faites revenir l'oignon rouge. Ajoutez le poivron jaune. Mélangez. Incorporez les nouilles. Salez, poivrez. Ajoutez le persil haché. Réservez au chaud.

### Préparation du saumon

Dans un plat allant au four, disposez une partie de l'huile d'olive au fond et déposez les morceaux de saumon, badigeonnez de moutarde les morceaux et parsemez l'ail haché, arrosez d'huile d'olive et de vinaigre de riz. Poivrez le saumon et versez la sauce soya. Dispersez l'échalote ciselée et terminez en versant la crème. Faites cuire 25 minutes.

### Préparation de la crème à la citronnelle et curry

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites revenir l'échalote française. Ajoutez le curry et la citronnelle et mélangez. Déglacez avec la sauce échalote et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et mixez à l'aide d'un mélangeur à main et passez au tamis.

### Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une belle portion de nouilles. Placez la roulade de saumon farcie sur les nouilles et terminez en nappant le tout de crème à la citronnelle et curry.

**Bon appétit!**