



VIVANEAU ROUGE A LA VIETNAMIENNE



DIFFICULTÉ : ●●● Haute

NÉCESSITE DE L'AIDE : Oui

PORTIONS :



INGRÉDIENTS

- 1 betterave
- 1 carotte
- 1 citrouille
- 1 petit oignon rouge
- 1 petit chou ou chou rouge
- 1 mangue
- 4 filets de vivaneau ou tout autre poisson blanc, environ 150 g chacun
- 1/2 tasse de vinaigrette au kimchi

- 1/2 tasse de sauce de poisson
- 4 g de menthe fraîche
- 4 g de basilic frais
- 4 g de coriandre
- 1 tasse de lait caillé
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de maïzena
- 3/4 de tasse d'huile végétale

POUR LA SAUCE DE POISSON :

- 1/2 tasse de sauce de poisson
- 500 g de citron vert épépiné
- 50 g de sucre

POUR LA VINAIGRETTE AU KIMCHI :

- 1 tasse de sauce Kimchi
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 1/2 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 3/4 cuillère à soupe de vinaigre de riz

POUR LE LAIT CAILLÉ :

- 1 tasse de lait
- 2 citrons verts épépinés
- Sel selon le goût
- Poivre selon le goût



PRÉPARATION

- 1 Mélanger le lait avec le jus des citrons et assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Couper la betterave, la carotte, le potiron, l'oignon rouge et le chou rouge en julienne. Réserver.
- 3 Éplucher et couper la mangue en cubes et réserver.
- 4 Mélanger la fécule de maïs et la farine, tremper le filet de poisson dans le lait caillé puis dans le mélange de farine. Faire frire le poisson fariné dans de l'huile végétale.

POUR LA VINAIGRETTE AU KIMCHI :

Ajouter tous les ingrédients dans un bol et mélanger au fouet. Réserver.

POUR LA SAUCE DE POISSON :

Mélanger la sauce de poisson, le sucre et le jus de citron dans un bol, fouetter et réserver.

Julienne: Un type de découpe, généralement de légumes, pour créer de longues bandes minces.

Pour l'assemblage

- 1 Placer le poisson frit sur une assiette et l'arroser d'un peu de sauce de poisson, placer les légumes en julienne sur le dessus et arroser d'un peu de vinaigrette au kimchi et de sauce de poisson.
- 2 Terminer le plat avec les feuilles de menthe, le basilic, la coriandre et les cubes de mangue.

