

LE POISSON VAPEUR, SAUCE CHINOISE, DE QIN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/poisson-vapeur-chinois/>

Un poisson cuit en délicatesse à la vapeur, avec une sauce chinoise délicieuse qui accompagne à merveille, et des herbes : Un plat traditionnel léger et excellent en bouche !

Chef : Qin

Parts : 4

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Plat Salé, Poisson,

Ingrédients

Pour 4 personnes

750 grammes de Poisson Blanc C'est le poids des filets, déjà levés
du Gingembre Frais à peu près 5 cm

*Sauce

2 cuillères à soupe de Sauce Hoisin

6 cuillères à soupe de Sauce Soja

2 cuillères à soupe de Vin de Riz (Sherry)

6 cuillères à soupe d'Eau

1 cuillère à soupe d'Huile de Sésame

1 cuillère à soupe de Sucre Sucre roux de préférence

1 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'

1 Gousse d'Ail

4 cuillères à soupe d'Eau

*Herbes

1/2 Bouquet de Coriandre

2 Oignons Verts ('Cébettes')

Pour 6 personnes

1,12 kilogramme de Poisson Blanc C'est le poids des filets, déjà levés
du Gingembre Frais à peu près 5 cm

*Sauce

LE POISSON VAPEUR, SAUCE CHINOISE, DE QIN

3 cuillères à soupe de Sauce Hoisin
9 cuillères à soupe de Sauce Soja
3 cuillères à soupe de Vin de Riz (Sherry)
9 cuillères à soupe d'Eau
1,5 cuillères à soupe d'Huile de Sésame
1,5 cuillères à soupe de Sucre Sucre roux de préférence
1,5 cuillères à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'
1,5 Gousses d'Ail
6 cuillères à soupe d'Eau
*Herbes
3/4 Bouquet de Coriandre
3 Oignons Verts ('Cébettes')

Pour 3 personnes

562,5 grammes de Poisson Blanc C'est le poids des filets, déjà levés
du Gingembre Frais à peu près 5 cm

*Sauce

1,5 cuillères à soupe de Sauce Hoisin
4,5 cuillères à soupe de Sauce Soja
1,5 cuillères à soupe de Vin de Riz (Sherry)
4,5 cuillères à soupe d'Eau
3/4 cuillère à soupe d'Huile de Sésame
3/4 cuillère à soupe de Sucre Sucre roux de préférence
3/4 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'
3/4 Gousse d'Ail
3 cuillères à soupe d'Eau
*Herbes
0,4 Bouquet de Coriandre
1,5 Oignons Verts ('Cébettes')

Pour 2 personnes

375 grammes de Poisson Blanc C'est le poids des filets, déjà levés
du Gingembre Frais à peu près 5 cm

*Sauce

1 cuillère à soupe de Sauce Hoisin
3 cuillères à soupe de Sauce Soja
1 cuillère à soupe de Vin de Riz (Sherry)
3 cuillères à soupe d'Eau
1/2 cuillère à soupe d'Huile de Sésame
1/2 cuillère à soupe de Sucre Sucre roux de préférence
1/2 cuillère à soupe de Sauce Poisson 'Nuoc-mâm'
1/2 Gousse d'Ail

LE POISSON VAPEUR, SAUCE CHINOISE, DE QIN

2 cuillères à soupe d'Eau

*Herbes

1/4 Bouquet de Coriandre

1 Oignon Vert ('Cébette')

Instructions

Le Matos

Parlons du matériel : Pour cuire à la vapeur, vous avez plusieurs options :

- Utiliser un appareil de cuisine vapeur, c'est le plus simple
- Utiliser un Panier Cuisson Vapeur 2 étages en Bambou, posé sur une casserole d'eau : c'est ce que je vais utiliser
- Utiliser un tamis posé sur une casserole d'eau

Si vous utilisez comme moi un Panier Cuisson Vapeur, je vous recommande de poser un papier sulfurisé troué. Vous pouvez le faire vous-mêmes, sinon, vous pouvez en trouver déjà détaillé aux bonnes dimensions et troué, dans le commerce, comme celui que j'utilise

La Sauce

1. Pour la sauce, c'est tout simple : Dans un bol, mélanger la Sauce Hoisin (2 c. à soupe), la Sauce Soja (6 c. à soupe), le Vin de Riz (Sherry) (2 c. à soupe), l'Eau (6 c. à soupe), l'Huile de Sésame (1 c. à soupe), le Sucre (1 c. à soupe), la Sauce Poisson 'Nuoc-mâm' (1 c. à soupe)

2. Au dessus du bol, gratter finement la Gousse d'Ail (1). Pour raper vraiment finement, j'utilise une microplane

La Sauce Soja se trouve partout de nos jours. Les autres sauces sont trouvables en magasin Asiatique

Si vous n'avez pas de Sauce Hoisin, remplacer par la même quantité avec de la Sauce Soja
Idem pour le Vin de Riz (Sherry) : Si vous n'en avez pas, vous pouvez remplacer par un Vinaigre Blanc

Si vous pouvez en trouver, privilégier le type "Shaoxing"

Le Gingembre

3. Pour le Gingembre Frais, il en faut environ 5 cm. Gratter la peau (avec une cuillère, c'est ce qu'il y a de plus pratique)

4. Couper de fines tranches avec un couteau bien aiguisé (ou mieux, avec une mandoline)

Le Poisson

5. Pour le Poisson Blanc (750 g), on parle de filets déjà levés

6. Poser dans les paniers en bambou. On peut utiliser plusieurs paniers et les empiler, par contre on ne peut pas poser les filets les uns sur les autres

7. Si vous empilez les paniers, placer celui qui est le moins rempli pour l'étage inférieur, afin de laisser passer un maximum de vapeur pour les paniers supérieurs

LE POISSON VAPEUR, SAUCE CHINOISE, DE QIN

8. Déposer un peu de sauce sur chaque filet de poisson
9. Poser les tranches de gingembre sur le poisson

Cuisson

10. Cuire à la vapeur. Avec mes paniers en bambou, je les pose sur une grande casserole remplie d'eau (à moins de la moitié de la hauteur)
11. Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs. Dans mon cas, cela a pris environ 20 minutes
12. Pendant ce temps, préparer les herbes : Laver et émincer les Oignons Verts ('Cébettes') (2) et le Bouquet de Coriandre (1/2)
13. En fin de cuisson, on retire les tranches de gingembre. Leur saveur s'est diffusée, ce qui est suffisant
14. Placer les filets de poisson cuits sur un grand plat, ou directement dans les assiettes
15. Ajouter l'Eau (4 c. à soupe) à la sauce (pour la diluer un peu), et verser sur les filets
16. Déposer les herbes émincées