

# Timbale de saumon laap pa aux légumes croquants

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 30 secondes

## Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- 1 filet de Saumon de Norvège de 800g
- 3 citrons verts
- 3 cuillères à café de glutamate
- 1 petit oignon jaune
- 3 échalotes
- 30 g de racine de galanga
- 6 branches de menthe vietnamienne ou "rau-ram"
- 8 branches de "coriandre chardon" ou "coriandre du Mexique"
- 4 tiges de ciboule
- 10 feuilles de lime (ou de keffir)
- 8 feuilles de menthe verte
- 3 bâtons de citronnelle
- 2 cuillères à soupe de sauce poisson
- 3 cuillères à soupe de nuoc-mam
- 40 g de riz grillé moulu

## Pour l'accompagnement:

- Des endives
- Des radis
- Des petits piments rouges
- De la sauce aigre-douce
- Un mesclun de salades
- Quelques feuilles de menthe

## Recette:

Retirer la peau et les arêtes du saumon et le couper en fines lamelles rectangulaires (1 cm de largeur, 3 cm de longueur, quelques millimètres d'épaisseur). Presser les citrons pour extraire le jus et le verser sur le saumon. Ajouter le glutamate puis bien mélanger.

Préparer le reste des ingrédients : peler et hacher finement les oignons et les échalotes ; brosser la racine de galanga et la râper finement ; hacher au couteau la menthe vietnamienne, la coriandre du Mexique, la tige de ciboule et la menthe verte ; hacher au robot les oignons de ciboule, les feuilles de keffir sans la nervure centrale et la citronnelle après avoir retiré l'écorce trop dure. Ajouter tous ces ingrédients au saumon avec la sauce poisson et le nuoc-nam puis bien mélanger.

Ajouter le riz moulu et bien mélanger.

Répartir la préparation bien essorée dans 4 ramequins et cuire au four micro-ondes pendant 30 secondes à puissance maximale. Laver et couper les feuilles d'endives. Laver et essorer la salade.

Déposer un petit nid de salade dans chaque assiette et démouler une timbale de saumon dessus. Disposer les feuilles d'endives en corolle, décorer de piment oiseau et de radis coupés en fleur. Déguster avec de la sauce aigre-douce.

