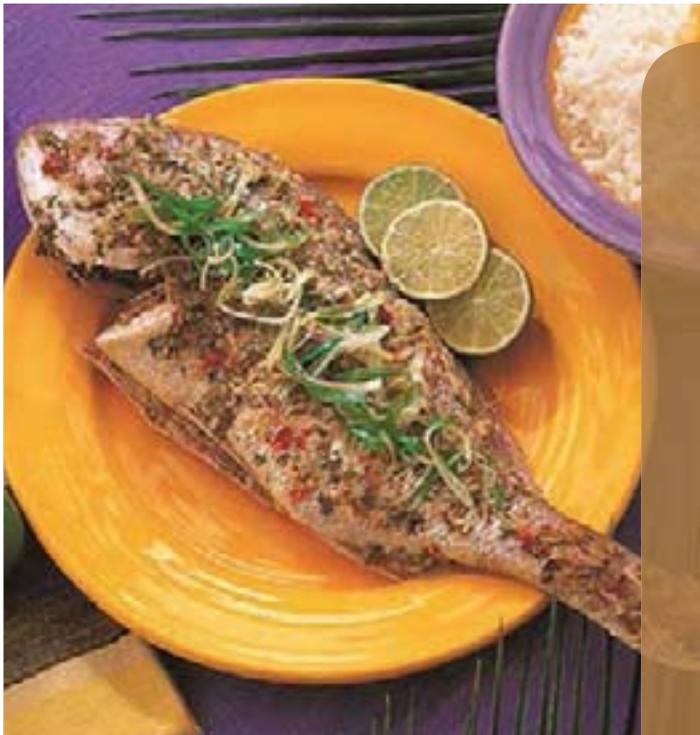
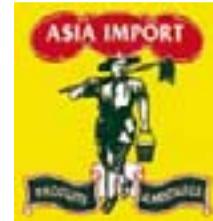


# Poisson entier façon thaïlandaise



Pour 6 personnes

 20 minutes

 20-30 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de « FISH SAUCE »  
 2 cuillères à soupe de jus de citron  
 1 cuillère à soupe de gingembre frais  
 4 cuillères à soupe de « SWEET CHILLI SAUCE FOR CHICKEN »  
 2 cuillères à soupe de coriandre frais  
 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz  
 1 cuillère à soupe de vin blanc  
 600 g environ de poisson entier vidé, écaillé (rouget, carangue, bec de cane...)  
 2 gousses d'ail écrasées  
 2 oignons verts coupés

**1** - Préchauffer le four à 190°C. Mettre l'ail, la sauce « SWEET CHILLI SAUCE FOR CHICKEN », le persil, le vinaigre de riz et le vin blanc dans un saladier et mélanger le tout.

**2** - Poser le poisson sur une grande feuille d'aluminium : verser la marinade dessus et parsemer l'oignon vert sur la sauce.

**3** - Enfermer le poisson dans l'aluminium et enfourner le plat. Cuire durant 20 à 30 mn selon la grosseur.

**4** - Servir immédiatement.

