

Mahi-mahi à la vapeur d'algues et aux petits pois



Ingrédients

- 500 g de Mahi-mahi
- 1 citron
- 3 cuil. à soupe de nori (algue) en paillettes
- Un petit bouquet de ciboulette
- 2 oignons blancs
- 250 g de petits pois frais écosés (ou surgelés)
- 15 g de beurre
- Sel de mer, poivre du moulin.

Préparation

Dans une petite cocotte, faire fondre les oignons émincés dans le beurre.

Quand ils sont devenus translucides, ajouter les petits pois, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire doucement 15 à 20 mn.

Rincer le poisson, le couper en 4 tronçons. Les placer dans le panier d'un cuit-vapeur, arroser avec le jus de citron, parsemer d'une cuillerée de nori en paillettes, saler et poivrer légèrement.

Cuire à la vapeur 12 à 15 mn :

le poisson doit être cuit à coeur. Pour servir, parsemer petits pois et poisson avec le reste de paillettes de nori réhydratées et la ciboulette émincée.