



Wok de saumon et cabillaud à la citronnelle

02/08/2016 à 11h24

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 350 g de cabillaud
- 350 g de saumon
- 700 g de pleurotes
- 2 bâtons de citronnelle fraîche ou de citronnelle surgelée
- 3 petits oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- poivre

Préparation :

- Nettoyez les pleurotes, coupez la partie dure des pieds des champignons, et coupez ces derniers en morceaux assez épais;
- Epluchez les oignons et émincez-les, ainsi que les bâtons de citronnelle;
- Coupez les poissons en gros dés, puis disposez-les dans un plat;
- Arrosez-les d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et d'une cuillère à soupe d'eau;
- Mélangez bien, puis faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un wok, et faites-y revenir les dés de poisson;
- Ajoutez la citronnelle; mélangez 30 secondes puis déglacez à la sauce soja;
- Versez le contenu du wok dans un plat. Réservez;
- Remettez le wok sur le feu, puis ajoutez les oignons, les pleurotes et laissez mijoter 5 minutes à feu moyen, puis remettez les dés de poisson sur les champignons;
- Poivrez et ajoutez un petit verre d'eau;
- Mélangez et poursuivez la cuisson encore 2 minutes;
- Couvrez et laissez reposer quelques minutes avant de servir.