
SAUCE RETOUR DES INDES POUR LE ST PIERRE ET AUTRES POISSONS



VIVRES

La tête et les os d'un Saint-Pierre (demandez à votre poissonnier de retirer les branchies et de concasser la tête et les arêtes)

40 g de sucre
80 g de vinaigre de riz
5 gousses de cardamome
3 c de Poudre Retour des Indes
1 litre d'eau
100 g de lait de coco
1 morceau de gingembre, d'environ 2 cm
1 brin de coriandre
1 branche de menthe
40 g de beurre
sel fin
piment

ROUTE

A sec, dans la casserole, colorer le sucre avec les capsules écrasées de cardamome puis ajouter le vinaigre (attention au projection !).
Ajouter arêtes, tête du St Pierre concassées et rincées. Ajouter la poudre Retour des Indes puis l'eau et le lait de Coco. Cuire doucement pendant 45 minutes.

Ajouter la menthe, la coriandre, le gingembre concassés et 2/3 du beurre.
Continuer la cuisson pendant 10 minutes puis filtrer avec une passoire à fin treillis.

Hors du feu, ajouter le reste du beurre. Corriger l'assaisonnement avec le sel, le piment et un trait de vinaigre de riz.