

Poisson grillé à la thaïlandaise



Ingrédients

- 1 filet de pangasius
- Salade de jeunes pousses
- Graines germées
- 1CS de jus de citron
- 1 CC d'édulcorant
- 1 CC de sauce poisson
- Tabasco

Recette

1. Faire griller le poisson dans une poêle légèrement huilée.
2. Mélanger le citron, l'édulcorant, la sauce poisson et le tabasco.
3. Dresser le poisson avec la salade nappée de sauce.

Servir avec une tranche de pain grillé.