



**Préparation : 1 h 00**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**Pour le lieu jaune**

4 pavés lieu jaune de ligne  
60 g de gingembre frais  
3 tiges de citronnelle  
4 feuilles de lime  
1 piment doux  
3 feuilles coriandre  
Mélange sel-citronnelle  
4 c. à s. d'huile d'olive

**Pour le condiment**

40 g de gingembre mariné  
2 citrons Meyer  
3 tiges cive chinoise  
1 mangue verte  
4 c.à.s de mirin  
2 c. à s. d'huile d'olive

**Condiment citron Meyer.**

- Presser le jus des citrons Meyer. Bien retirer la peau blanche à l'intérieur et couper l'écorce en petits dés.
- Peler la mangue verte et couper la moitié en petits dés comme l'écorce de citron.
- Hacher le gingembre mariné.
- Émincer la cive chinoise
- Porter à ébullition le mirin et le jus de citron.
- Hors du feu, ajouter mangue verte, écorce de citron, gingembre.
- Laisser refroidir et ajouter l'huile d'olive et la cive chinoise.

**Poisson.**

- Préchauffer le four à 100°C
- Poser les pavés de lieu jaune côté chair sur le mélange sel-citronnelle 10 minutes.
- Rincer et poser sur du papier absorbant.
- Peler et émincer en julienne le gingembre frais.
- Couper la citronnelle en 2 dans le sens de la longueur.

- Prélever le coeur et émincer finement.

- Émincer finement la feuille de lime (ou feuille pousses de combawa)

- Épépiner et couper en rondelles le piment doux.

- Découper des rectangles de 20 cm dans les feuilles de bananier.

- Faire cuire 25 minutes les pavés de lieu jaune. Vérifier la cuisson.

- Réserver le lieu jaune et laisser reposer.

**Finition.**

- Poser 1 pavé de lieu jaune sur chaque feuille de bananier.

- Répartir le gingembre, la citronnelle, le piment, la coriandre, et arroser d'un filet d'huile d'olive.

- Sur chaque assiette, dresser 1 c. à s. de condiment Meyer.