

Sauce à la mangue et aux cacahuètes

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 25m

🥛 lait 🥜 arachides 🐟 poisson

Mangue flambée au rhum, parfumée au curry et au poivre vert, mouillée de fumet de poisson et parsemée de cacahuètes torréfiées. Sauce exotique pour saumon.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ mangue	1	☐ poivre vert concassé	1/2 càc
☐ beurre	1 noix	☐ fumet de poisson	300 ml
☐ rhum ambré		☐ cacahuètes concassées	4 càs
☐ curry	1 càc		

PRÉPARATION

1. Éplucher la *mangue* et couper la chair en petits cubes.
2. Faire revenir les cubes dans une *casserole* avec le *beurre*.
3. Flamber au *rhum ambré*, ajouter le *curry* et le *poivre vert concassé*.
Laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
4. Mouiller la préparation avec le *fumet de poisson* et réserver au chaud.
5. Pendant ce temps, répartir les *cacahuètes concassées* sur une *plaque* et enfourner à 180 °C pendant 20 minutes.
6. Napper les pavés de saumon de sauce et parsemer de cacahuètes torréfiées.

Pour une saveur encore plus profonde, préparer le fumet de poisson maison.