

Saumon épais à la vapeur, condiment banane piment et tranche d'aubergine snackée

pour 4 personnes

- Détailler **[4 parts égales]** (180 g/pers) dans la partie la plus épaisse d'un filet de saumon.
- Laver **[1 grosse aubergine]** ; enlever les deux extrémités puis, dans la longueur, détailler **[4 tranches]** d'une épaisseur égale; les recouvrir de gros sel pendant 10 min, puis bien les rincer et les éponger dans un torchon; tenir en attente.
- Tailler en petits dés (5mm/5mm) **[1 banane Montagne épluchée]**. Faire la même chose avec **[1 avocat]** encore un peu ferme. Mélanger banane + avocat avec **[1 dl d'huile d'olive + 1 jus de citron vert + 2 pincées de piment d'Espelette et saler à la fleur de sel]**.
- Tenir un cuiseur à vapeur bien chaud ; y déposer les parts de saumon salées et poivrées côté peau. Cuire environ 7 à 8 min.
- Pendant ce temps, cuire à la plancha (snacker) ou dans une poêle anti-adhésive avec **[1 cuillère à café d'huile d'olive]** les tranches d'aubergine, également 7 à 8 min.
- Après cuisson, déposer au centre des assiettes une tranche d'aubergine, poser sur chaque une part de saumon puis, autour, une cuillerée du condiment.

