

>> Accueil > Recettes > Amok à la cambodgienne

# Amok à la cambodgienne

Plat principal - Facile - Moyen

**m m m m m** (10 votes)

**Pin it**

**Alerter**



**+ Ajouter votre photo**

- Version imprimable
- Ajouter à mon carnet
- Ajouter au planificateur de menu
- Ajouter à ma liste de courses
- Envoyer à un(e) ami(e)

**Temps de préparation : 15 minutes**  
**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 600 g de poisson en filet
- 1 tige de citronnelle
- 1 échalote
- 1 petit piment
- 1 grosse rondelle de galanga
- quelques feuilles de citronnier ou bergamote (4 ou 5)
- quelques feuilles d'épinard
- chou chinois ou batavia sans les côtes
- de basilic thai
- du nuoc mam
- poivre
- 1 boîte 400 ml de lait de coco
- feuille de bananier (ou à défaut feuille d'alu pour la cuisson vapeur en papillote)
- 3 cuillères à soupe de cacahuètes grillées hachées

**Préparation de la recette :**

Couper le poisson en dés, saler avec 2 cuillères à soupe de nuoc mam (praoc mam au Cambodge), poivrer, réserver puis mixer: citronnelle, galanga, échalote, feuilles de citronnier le plus fin possible (en Asie, on pile au mortier) et mélanger au lait de coco (utiliser la partie crémeuse). Préparer la papillote ou plusieurs individuelles, au fond : feuilles d'épinard, chou, batavia ou les 3 puis cacahuètes hachées poisson et verser le lait + aromates ; parsemer de filets de piment et de basilic, refermer bien hermétiquement Cuisson vapeur 30 mn.

**Remarques :**

Recette préparée par la mère d'un ami cambodgien à Siem-Reap ; peut varier car en Asie il n'y a pas réellement de règles culinaires : on fait avec ce que l'on trouve au marché !! A servir naturellement avec du riz (thai de préférence)

**Boisson conseillée :**

à vous de tester!!

## Vidéos associées : Réaliser un céviche de poisson



Griller des aubergines



Farce au porc pour raviolis chinois (jiao ze)



Pâte à raviolis chinois (jiao ze)

Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)

Recette proposée par **nono**

## Voir les 10 commentaires

## Quelques produits et ustensiles



Sencor SRM 0600WH Cuisneur de riz - 300W - Volume de 0,6 l - pour cu...

**EUR 19,98**

**Acheter sur Amazon !**



Etekcity® Balance de Cuisine Electronique 5 kg en Acier Inox avec G...

**EUR 30,99**

EUR 44,99

**Acheter sur Amazon !**



Krupps - YY1201FD - Nespresso Pixie Machine à Espresso - Titane

**EUR 99,00**

EUR 149,97

**Acheter sur Amazon !**

## Recettes similaires



**Papillote de Poisson façon Thai**  
Plat principal



**Poulet thaï (Tom kha kai) la vrai ...**  
Plat principal



**Soupe de crevettes à la citronnelle**  
Entrée

Donnez une note : **m m m m m**

Votre message :

Recopiez le code de vérification : **5511**

Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

**ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.**

**CHOSSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE :** Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubtichous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essaierai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"...

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires !** :) Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#).

**+ Ajouter un commentaire**

**5/5**

**sissi67**

Très parfumé, j'avais d'abord compris qu'il fallait mixer le poisson ...car vous n'êtes pas allé à la ligne ...mais j'ai relu 3 fois ...)) J'ai mis 3 tiges de citronnelle. Mon lait de Coco était très liquide et je n'avais pas de "partie crémeuse". J'aurais dû en mettre plus, mon résultat a été un peu sec. Fait avec dos de cabillaud, ce n'est peut être pas le meilleur choix de poisson pour cette recette. Mais après avoir vu le film le chasseur de Darwin, je ne mangerai plus JAMAIS de perche du Nil, sauf à mon insu .

avis du 13/09/2014 sur la recette Amok à la cambodgienne

**5/5**

**Kaki56**

J'ai trouvé tous les ingrédients, y compris les feuilles de bananier (un peu compliqué à fabriquer en cassolettes !) perche du Nil pas terrible, mieux avec cabillaud ou joues de lotte. Presque comme au Cambodge !

avis du 02/03/2014 sur la recette Amok à la cambodgienne

**5/5**

**Gabi78**

Excellent !!

avis du 28/01/2013 sur la recette Amok à la cambodgienne

**5/5**

**Alice\_432**

Hmmmm.J'ai remplacé le poisson par du poulet et donc le nuoc nam par de la sauce soja. Tout le monde s'est régalaré, en plus c'est une recette très diététique.

avis du 01/03/2009 sur la recette Amok à la cambodgienne

**5/5**

**Laetitia\_2031**

Super, j'adore ce plat qui n'est pas compliqué à réaliser si vous avez tous les ingrédients...je ne m'en lasse pas !!!

avis du 23/11/2008 sur la recette Amok à la cambodgienne

## Voir les 10 commentaires

### A VOIR AUSSI

Bouillon pour fondue chinoise  
Cotes de porc au curry et au miel  
De l'eau à la bouche poissons coquillages et crustacés  
Mini accompagnement mini billes façon dinette

Osso bucco de dinde  
Pancakes  
Preparer un poireau  
Recette moelleux au chocolat express et light

Recette tarte epinards ravioles  
Recettes patés sauce fond de veau  
Recettes risotto cremeux  
Tajine de poisson aux crevettes

Tarte aux 3 légumes façon marie  
Tiramisu peches cookies