

Moules aux saveurs asiatiques



Ingrédients

- 1 kg de moules de Zélande
- 1 oignons doux
- 2 branches de céleri vert
- 1 carotte
- 1/2 poivrons rouge long
- 1 bâton de citronnelle
- 1 petit morceau de gingembre
- 10 cl de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- quelques brins de coriandre
- 1 pointe e curry rouge thaï
- beurre, sel, poivre

Recette

- Faire dégorger les moules dans l'eau claire pendant 2h, renouveler l'eau 2 à 3 fois.
- Émincer l'oignon.
- Éplucher et émincer le gingembre
- Écraser la gousse d'ail.
- Couper le 1/2 poivron en fins tronçons.
- A l'aide d'un économe, faire de fine lamelle de carotte.
- Tailler les branches de céleri en fin dés.
- Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre avec le curry.
- Ajouter le reste des légumes et faire cuire à feu vif pendant 3 à 4 min.
- Ajouter les moules.
- Lorsque le moules commencent à s'ouvrir, laisser cuire encore 3 à 5 min (selon votre goût). Après 2 min, ajouter le lait de coco.
- Servir avec de pain.

Conseil vin

- Un gros plant nantais
- Un muscat sec

🕒 Révision #3

★ Créé 27 septembre 2024 17:35:57 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 16 octobre 2024 11:45:51 par Marc Leroi