



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Moules thaï

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS



- 2 kg de moules
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cm de gingembre frais
- 2 tiges de citronnelle
- 1 petit piment rouge
- 1 boîte de lait de coco (400 ml)
- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc mam
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 tasse de feuilles de basilic thaï
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 citron vert
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajoutez l'oignon, l'ail, le gingembre pelé et râpé, la citronnelle et le piment rouge coupés en fines rondelles et faites revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien dorés et parfumés.

Ajoutez le lait de coco, la sauce nuoc mam, le concentré de tomates, le sucre, le sel et le poivre et portez le tout à ébullition. Réduisez ensuite le feu et laissez mijoter pendant 5 à 10 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Ajoutez les moules dans la poêle et remuez délicatement pour bien les enrober de sauce. Couvrez la poêle et laissez cuire pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes.

Ajoutez les feuilles de basilic thaï hachées, quelques gouttes de citron vert et mélangez bien.

Servez immédiatement, en plaçant les moules et la sauce dans des bols individuels. Accompagnez avec du riz cuit à la vapeur.

Bonne dégustation !