





Moules à la citronnelle et au lait de noix de coco

Appareils Gaggenau : four à vapeur,
wok ou feu

Température : 100 °C

Degré d'humidité : 100 %

Préparation : 45 minutes

Recette pour 5 – 6 personnes

Ingrédients :

2 kg de moules

1 c. à soupe d'huile d'olive

2 tiges de citronnelle finement hachées

2 piments rouges frais, sans graines
ni membrane, finement hachés

1 morceau de gingembre frais (2,5 cm
de long), épluché et finement haché

2 bouquets de coriandre fraîche
finement hachée

1–2 c. à café d'huile de sésame

1 bouquet de petits oignons
coupés en fines rondelles

400 ml de lait de noix de coco (évent.

200 ml de vin blanc et **200 ml** de lait
de noix de coco)

2–3 citrons verts coupés en huit

Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **100 °C** sans degré d'humidité. Nettoyer soigneusement les coquilles des moules et enlever la barbe. Jeter les moules abîmées et celles qui sont déjà ouvertes. Mettre dans le panier de cuisson à trous et faire cuire dans le four à vapeur préchauffé à **100 °C** sur le degré d'humidité à 100 % pendant **10–12 minutes**, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent

Entretemps, faire chauffer de l'huile d'olive dans le wok ou dans un grand faitout, y faire revenir la citronnelle, le piment, le gingembre et les oignons. Ajouter le lait de noix de coco et la coriandre. Assaisonner avec de l'huile de sésame, du sel et du poivre. Suivant la taille du faitout ou du wok, tourner les moules dans le mélange à la noix de coco ou bien répartir les moules sur une plaque préchauffée ou sur des assiettes, verser la sauce chaude sur les moules et servir aussitôt avec les morceaux de citron vert.

Recommandation : Un panier de cuisson à trous contient env. 2 kg de moules.