Curry vert aux moules, coques et citron vert



Ingrédients

10

- 2,5 kg de coques (palourdes)
- 2,5 kg de moules
- 2,5 petite bouteille de lait de coco
- 10 c.à.s. de Thai green curry Bresc
- 5 c.à.s. d'ail haché Bresc
- 3 échalote hachée
- 2 bouquet de coriandre hachée
- huile pour la cuisson
- poivre noir
- 3 dl de vin blanc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 citrons verts
- riz blanc

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry vert thaï 450g

Méthode de préparation

Bien rincer les coquillages dans l'eau froide, au moins deux fois pour faire sortir tout le sable.
Jeter les coquilles cassées ou qui ne se referment pas aussitôt d'elles-mêmes (en les tapant l'une contre l'autre).
Faire cuire le riz dans suffisamment d'eau et le garder au chaud à couvert.
Mettre de l'huile dans une grande casserole et faire chauffer.Ajouter l'ail, l'échalote, les clovisses et les moules dans la casserole et les saupoudrer généreusement de poivre.
Puis ajouter le curry thaï vert et bien mélanger le tout.Faire cuire brièvement (max. 2 minutes) jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent et que le jus sorte.Mouiller de vin et de lait de coco, ajouter la coriandre et la sauce de poisson et laisser mijoter encore une minute.Bien secouer les coquillages, pour que le jus enveloppe bien tous les coquillages.
Servir le curry dans des petits bols avec un quartier de citron vert et des petits bols de riz.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000