Moules à la citronnelle

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

10

- 10 kg de moules
- 150 g d'échalote hachée
- 3 carotte
- 3 botte d'oignons de printemps
- 100 g d'ail haché Bresc
- 5 branches de céleri
- 75 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 5 dl de lait de coco
- 3 dl de vin blanc
- poivre
- 25 g de coriandre hachée
- 5 citrons
- 500 g de riz pandan
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Cuire le riz à la vapeur dans le cuiseur-vapeur et réserver au chaud. Rincer les moules, les vérifier une à une et jeter les moules ouvertes. Nettoyer les légumes et les couper finement. Faire revenir les légumes et incorporer l'échalote, la purée de piment, le gingembre pour wok, la citronnelle et l'ail. Ajouter les moules, mouiller avec le vin et le lait de coco. Ajouter du poivre selon votre goût et les brasser avec précaution. Faire cuire les moules à couvert (les secouer plusieurs fois entre-temps) jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes et juste cuites. Servir les moules dans la sauce avec la coriandre hachée et le citron. Servir avec du riz.

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