

COQUES AUX NOUILLES



INGRÉDIENTS

10 

- 3 kg de clovisses
- 3 kg de coques
- 100 g d'ail haché Bresc
- 100 g d'échalotes hachées
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 2 bouquet de coriandre, grossièrement coupée
- 75 g de purée de citronnelle Bresc
- huile pour la cuisson
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- poivre noir fraîchement moulu
- 3 paquet de nouilles mie
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 3 dl de vin blanc
- 5 citrons

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Plonger les nouilles mie 1 à 2 minutes dans une grande quantité d'eau, égoutter et rincer à l'eau froide. 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 (et les tapant l'une contre l'autre). Prendre une grande casserole et ajouter un peu d'huile. Mettre les coquillages dans la casserole et saupoudrer généreusement de poivre. Puis ajouter l'ail, l'échalote, le piment pour wok et la purée de citronnelle. Faire cuire brièvement jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent et que le jus sorte. Mouiller avec le vin et laisser mijoter encore une minute. Faire sauter entre-temps les nouilles mie très brièvement dans un peu d'huile chaude et assaisonner de sauce de poisson, de piment en morceaux et de poivre moulu. Servir avec citron et les nouilles mie cuites et saupoudrer de coriandre grossièrement hachée.