Coquille gratinée au ragoût de moules

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Curry jaune thaï 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 500 g de moules cuites nettoyées
- 750 g de coquilles
- 8 dl de lait de coco
- 100 g de Thai yellow curry Bresc
- 3 petite échalote finement hachée
- 25 g d'ail haché Bresc
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc
- huile pour la cuisson
- 3 dl de vin blanc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 citrons verts
- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- poivre et sel
- 75 g de panko
- 75 g fromage râpé pour gratiner
- 10 coquilles vides de coquillage
- pain
- un peu d'huile

Méthode de préparation

Retirer les noix de Saint-Jacques des coquilles et les nettoyer. Laver les coquillages et les sécher. Faire revenir légèrement les noix de Saint-Jacques dans un peu d'huile, les couper et les réserver. Faire revenir l'échalote dans le beurre, incorporer la pâte de curry, le gingembre, la citronnelle et le piment.
Tamiser la farine au dessus et faire cuire. Mouiller de vin et de lait de coco et laisser mijoter doucement ce ragoût mais bien faire cuire. Et enfin, y ajouter les moules et les coquilles. Assaisonner avec le zeste et le jus d'un demi-citron vert. Ajouter la coriandre et un peu de sauce de poisson et garnir les coquillages de ce ragoût. Faire préchauffer le grill ou la salamandre. Mélanger le fromage avec le panko et saupoudrer les coquillages. Arroser de quelques gouttes d'huile. Gratiner les coquillages jusqu'à ce qu'ils obtiennent une croûte bien dorée et que le ragoût mijote.
Servir avec du pain croustillant et un quartier de citron vert.

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

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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