Moules au Thai red curry



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry rouge thaï 450g

Ingrédients

10

- 10 kg de moules
- 3 oignon
- 3 carotte
- 3 poireau
- 65 g d'ail haché Bresc
- 125 g de Thai red curry Bresc
- 5 dl de lait de coco
- 3 dl de vin blanc
- poivre selon votre goût
- 40 g de coriandre hachée
- 5 citrons verts
- huile pour la cuisson
- 500 g de riz au pandan cuit à la vapeur

Méthode de préparation

Laver les légumes et les couper finement. Rincer les moules sous l'eau et vérifier s'il n'y a pas de coquilles ouvertes. Sinon, il faut les jeter, car elles sont mortes. Faire revenir les légumes dans un peu d'huile et y ajouter le curry et l'ail. Ajouter les moules et mouiller avec le vin et le lait de coco. Saupoudrer largement de poivre et brasser avec précaution. Faire cuire les moules dans une casserole fermée, les faire sauter plusieurs fois entre-temps, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes et juste cuites. Servir les moules dans la sauce avec la coriandre, les quartiers de citron vert et le riz cuit à la vapeur.

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