



Les plats principaux

Colis de moules à l'orientale

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de moules (fraîches, bien rincées)
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à soupe de pâte de curry (jaune)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
400 millilitres de lait de coco
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
2 jeunes oignons (coupés fin)
1 piment (en fins anneaux)
1 gousse d'ail (pressée)
coriandre (fraîche)

Méthode de préparation

Chauffez un peu d'huile d'arachide dans un wok et faites-y revenir l'ail, les jeunes oignons, le piment et le gingembre puis ajoutez la pâte de curry et cuisez un peu.

Déglacez le wok avec du jus de citron vert et versez le lait de coco sur le tout. Faites mijoter 5 minutes tout en mélangeant la sauce.

Répartissez les moules rincées sur 4 grandes feuilles de papier d'aluminium.

Faites des paquets avec le papier d'aluminium et versez le lait de coco sur les moules, puis fermez-les.

Placez les paquets de moules sur le BBQ jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes et servez avec de la coriandre fraîche et du piment.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

