



Les plats principaux

## **Moules à la Thaïlandaise**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 kilogrammes de moules  
1 oignon rouge  
3 gousses d'ail  
1 citron  
2 piments rouges  
1 tige de gingembre  
400 millilitres de lait de coco  
1 cuillère à café de pâte de curry  
poignée coriandre  
huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Nettoyez bien les moules. À feu doux faites revenir l'ail et l'oignon dans un filet d'huile d'olive dans une grande casserole à moules (ou deux). Faites-y également rissoler le piment rouge et le gingembre. Ajoutez le lait de coco et la pâte de curry rouge et portez à ébullition. Pressez dessus le citron.

Ajoutez les moules, mettez le couvercle et laissez cuire doucement environ 5 minutes. Entretemps secouez plusieurs fois les moules en tenant le couvercle. Saupoudrez la coriandre par-dessus.

### **TIP!**

Délicieux avec une baguette de blé complet pour absorber le liquide ou avec du riz Thaï pour rester dans l'ambiance.

