

Moules au bouillon curry rouge crémeux de Cyril Lignac

30/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 2kg800 de moules de bouchot
- 1 carotte épluchée et coupée en rondelles de ½ cm d'épaisseur
- 2 pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 1 poivron rouge lavé et coupé en lamelles fines
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
- 1 gousse d'ail hachée
- 10g de gingembre épluché et haché
- 1 tige de citronnelle coupée en long en 2
- ½ oignon épluché et émincé finement
- 1 brin de thym
- 1 verre de vin blanc
- 30cl d'eau
- 40cl de lait de coco
- 1 citron vert en zeste ou 1 feuille de lime ou de kaffir
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm
- 100g de beurre
- 4 quartiers de citron vert + des feuilles de coriandre
- Sel fin / poivre du moulin
- Huile d'olive
- LES USTENSILES :
- 1 casserole + 1 spatule + 1 passette + 1 louche
- 1 casserole + 1 fouet
- 1 casserole + 1 passoire

PRÉPARATION :

- **1.**
Dans une casserole, versez un trait d'huile d'olive, versez l'ail et le gingembre puis la citronnelle, laissez cuire quelques minutes, ajoutez la pâte de curry rouge, mélangez, cuire 3 à 5 minutes sans coloration. Ajoutez l'oignon, les pommes de terre, les carottes et le poivron, laissez cuire 5 minutes. Versez l'eau et le lait de coco. Ajoutez le zeste de citron vert ou les feuilles de lime, le sucre et la sauce nuoc-mâm, couvrez et laissez mijoter 15 minutes.
- **2.**
Dans une seconde casserole, versez un trait d'huile d'olive, et un morceau de beurre, ajoutez les moules, un brin de thym, quelques graines de poivre, le verre de vin blanc, couvrez et laissez cuire 3 à 4 minutes. Au terme de la cuisson, versez à travers une passoire, récupérez les moules et déposez-les dans une assiette à soupe ou dans un plat.
- **3.**
Pendant la cuisson des moules, passez le bouillon au curry rouge à la passette fine, gardez les légumes et déposez-les avec les moules ou dans un ramequin à part, mixez le bouillon avec du beurre, ou montez au fouet à main pour faire un effet de velouté, vous pouvez ajouter du jus des moules.
- **4.**
Dans les moules, versez le bouillon, ajoutez des herbes et un quartier de citron vert. Vous pouvez ajouter un bol de riz.