

MOULES au Curry rouge (Cyril Lignac)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : bouillon 20 minutes / saumon 8 minutes / riz 10 minutes / petits pois 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 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 fines lamelles
- 1 cuil. 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 deux
- ½ oignon épluché et émincé finement
- 1 brin de thym
- 5 cl de vin blanc
- 30cl d'eau
- 40cl de lait de coco
- 1 citron vert en zestes 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

Dans une casserole, versez un trait d'huile d'olive puis l'ail, le gingembre et 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, le sucre et la sauce nuoc-mâm, couvrez et laissez mijoter 15 minutes.

Dans une seconde casserole, versez un trait d'huile d'olive et un morceau de beurre, ajoutez les moules, le brin de thym, quelques graines de poivre, le 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.

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 velouté, vous pouvez ajouter du jus des moules.

Dans les moules, versez le bouillon, ajoutez les quartiers de citron vert et les feuilles de coriandre. Vous pouvez servir accompagné d'un bol de riz si vous le souhaitez.