

MOULES À LA THAÏLANDAISE

Le marché pour 4 personnes

Ouverture des moules

- 2,4 kg de moules de bouchot de *Pénestin*
- 1 dl 5 de muscadet
- 50 g d'oignons
- Thym- laurier
- Poivre noir de *Séchouan* ou *Mah Kwan*

Sauce Thaï

- 1 cuillère à potage d'huile
- 1 filet d'huile de soja
- 100 g d'oignons (nouveaux, de préférence)
- 2 piments verts frais (ou 1/2 cuillère à potage (environ, selon goût) de curry vert (ajouté à la fin)
- 40 g de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 3 bâtons de citronnelle
- 4 dl de lait de coco (boîte ou tetrapack – *la boisson au lait de coco ne convient pas*)
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
- **Facultatif** : 5 cl de sauce soja noire
- 2 cuillères à potage de coriandre fraîche hachée
- Poivre noir de **Sichouan** (ou poivre sauvage **Mah Kwan**), fraîchement moulu
- 1 citron vert (servi à part)

Recette

Ouverture des moules (6 à 8 minutes environ, soit 15 minutes avant de les servir)

- 1) Mettre les moules dans une petite marmite et leur ajouter, le vin blanc, l'oignon émincé, le thym, le laurier et le poivre
- 2) Ouvrir rapidement à couvert et en plein feu en les faisant sauter délicatement de temps en temps
- 3) **Arrêter la cuisson dès qu'elles sont ouvertes**
- 4) À la fin de la cuisson des moules, à l'aide d'une écumoire, décanter les moules dans un autre récipient, les couvrir et les tenir au chaud pendant la préparation de la sauce.
- 5) Décanter et filtrer le jus de cuisson.

La sauce Thaï

- 6) Faire suer (sans aucune coloration) pendant 2 minutes et à l'huile, les oignons nouveaux finement ciselés, l'ail haché, les piments verts frais épépinés et finement ciselés et le gingembre coupé en petits dés ou râpé. (*Opération pouvant être menée à l'avance*)
- 7) Ajouter une demie cuillerée d'huile de sésame et faire suer 30 secondes
- 8) Ajouter le lait de coco, la ou les pâtes de curry, les bâtons de citronnelle légèrement écrasés et le jus de cuisson des moules et le poivre noir de **Sichouan**.
- 9) Porter à ébullition et faire réduire rapidement en remuant constamment en plein feu jusqu'à ce que la sauce épaisse et devienne nappante. Ôter les bâtons de citronnelle.
Nota : Pour gagner du temps, on peut faire réduire la sauce avant d'y adjoindre le jus de cuisson des moules
- 10) Au dernier moment, ajouter la coriandre hachée et **facultativement** la sauce soja.

Finition

- 11) Verser la sauce sur les moules et mélanger délicatement
- 12) Saupoudrer le tout de coriandre hachée
- 13) Servir, à part, les quartiers de citron vert