

Moules de bouchot au lait de coco.

Prévoir une sauteuse

Entrée pour 2 personnes

Ingrédients :

1 kg de moules de bouchot du mont saint Michel

Gingembre râpé frais

1 gousse d'ail

1 bonne pincée de piment d'Espelette

20 cl de lait de coco

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 petit bouquet de coriandre

Lavez et grattez les moules sous un filet d'eau puis réservez-les dans une passoire

Dans votre sauteuse, mettez un bon filet d'huile d'arachide et chauffez à feu doux

Ajoutez le gingembre râpé, la gousse d'ail pressée, laissez fondre à feu doux mélangez avec une spatule pour éviter que ça n'attache

Ajoutez une pincée de piment d'Espelette, 1 cuillère à soupe de sauce soja mélangez, pour avoir une sauce homogène (parce que ça ne se mélange pas naturellement)

Ajoutez les moules lavées et grattez et faites chauffer à feu vif

Quand elles vont s'ouvrir elles perdent leur eau, l'eau va se mélanger à la sauce

Et tout en remuant les moules vont se gorger de cette sauce

cuire pendant 5 mn toujours en remuant

Disposez cette préparation dans un plat et parsemez de coriandre hachée