

Moules aux saveurs asiatiques, citronnelle, lait de coco, pommes pailles et oignons verts

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette de moules cuisinées à l'asiatique avec du lait de coco et de la citronnelle, accompagnée de délicieuses petites pommes pailles bien dorées.

Ingrédients

Les moules

- 2 Kg Moules fraîches
- 1 Unité(s) Citronnelle
- 400 Ml Lait de coco
- 4 Branche(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 50 Ml Vin blanc
- 2 Unité(s) Échalote

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes pailles

- 400 Gr Pommes de terre yukon gold

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Épluchez les pommes de terre et passez-les à la mandoline avec la grille la plus fine pour réaliser une fine julienne de pommes de terre. Une fois réalisée, plongez cette julienne dans une eau bien froide et lavez les pour enlever le plus d'amidon possible.

Ciselez finement les oignons verts, réservez-les. Ciselez la citronnelle le plus fin possible (la citronnelle est plus facile à travailler après une nuit de congélateur). Ciselez également les échalotes.

Les moules

Dans un gros chaudron, mettez le vin blanc, les échalotes, les moules, la citronnelle, du sel et du poivre. Couvrez et cuire jusqu'à l'ouverture complète de toutes les moules. À terme, extraire les trois quarts du jus de moule obtenu après cuisson (gardez celui-ci au congélateur, il vous sera utile pour d'autres recettes).

Ajoutez le lait de coco, le curcuma, mélangez, donnez une ébullition de 2 minutes, gouttez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, parsemez de l'oignon vert et servez aussitôt.

Les pommes pailles

Égouttez au maximum la julienne de pommes de terre, passez-la dans un linge pour la sécher le mieux possible. Dans une friteuse suffisamment chaude, faites frire la julienne pour obtenir des pommes pailles.

Assurez-vous d'une coloration dorée mais pas plus, sinon le goût de brûlé se ressentira.

Salez systématiquement après les avoir égouttées à la sortie de la friteuse. Au moment du service, ajoutez l'oignon vert ciselé sur le top de chaque bol de service.

Bon appétit!