

Ingrédients

- 1 sac de moules, nettoyées
- 30 ml (2 c. à table) cari jaune en poudre
- 250 ml (1 tasse) lait de coco
- 1 oignon rouge, haché
- 1 piment Jalapenos, en brunoise (membranes et graines retirées et vidé)
- 15 ml (1 c. à table) miel
- 2 gousses d'ail, hachées
- 30 ml (2 c. à table) gingembre, haché
- 125 ml (1/2 tasse) feuilles de coriandre, hachées
- 90 ml (6 c à table) ciboulette, ciselée
- Sel et poivre au goût

Préparation

ÉTAPE 1

Dans un chaudron, laissez cuire les moules, le cari, le lait de coco, l'oignon rouge, le jalapenos, le miel, l'ail et le gingembre, à couvert, 7 minutes

ÉTAPE 2

Secouez le tout, ajoutez la coriandre et la ciboulette.

ÉTAPE 3

Servez, accompagné de frites croustillantes.

Version 2

Portions : 4 – Préparation : 15 minutes – Cuisson : 7 minutes

Ingrédients

- 1 sac de moules, nettoyées
- 120 ml (8 c. à table) huile d'olive
- 90 ml (6 c à table) vinaigre balsamique blanc
- 1 lime, le zeste et le jus

- 15 ml (1 c. à table) cari jaune en poudre
- 90 ml (6 c à table) oignon vert, en fines rondelles
- 15 ml (1 c. à table) gingembre, haché
- 1 piment Jalapenos en brunoise (membranes et graines retirées et vidé)
- Sel et poivre au goût

Préparation

ÉTAPE 1

Dans une casserole, faites cuire les moules, à couvert, 7 minutes (sans rien d'autre).

ÉTAPE 2

Laissez refroidir puis décortiquez les moules en gardant la chair et une demi coquille.

ÉTAPE 3

Entre temps, dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le zeste et le jus de lime, la poudre de cari, l'oignon vert, le gingembre et le Jalapenos. Vérifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 4

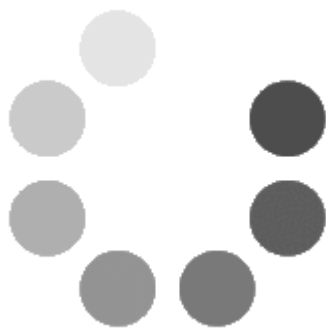
Dans chaque coquille réservée, sur la moule, répartissez le mélange préparé.

ÉTAPE 5

Servez, en bouchées d'apéritif.



Abonnez-vous
à notre infolettre



J'accepte de recevoir des communications électroniques de Salut Bonjour (Groupe TVA inc) et de ses partenaires comportant du contenu, des offres et des promotions.

Je peux me désabonner en tout temps.

Votre adresse courriel

Suivez-nous