

Moules au Lait de Coca

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	4 kg
- POIREAUX ENTIERES	3 - 4
- CAROTTE(S)	3 - 4
- OIGNON(S)	1
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- EAU	40 cl
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- LAIT DE COCO	300 ml
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde dans un fond d'eau et couvrez d'un film alimentaire.
- Emincez les poireaux en julienne et l'oignon en fines lamelles.
- Faites tremper les moules dans de l'eau salée. Grattez-les si nécessaire.
- Dans une grande casserole, faites revenir les légumes dans du beurre chaud.
- Ajoutez le curry puis arrosez avec l'eau et le lait de coco. Introduisez également le cube de bouillon émietté. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis ajoutez les moules égouttées et couvrez pour 10 minutes en secouant de temps en temps.
- Servez les moules dans de grandes assiettes creuses arrosées de jus de cuisson et de légumes. Saupoudrez d'un peu de persil.

Remarque:

Accompagnez de riz blanc ... arrosé de sauce des moules !

