



Entrées chaudes aux produits de la mer
Moules à la citronnelle



15 min **5 min** **10 min** **0** **454**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les moules

1.5 kg **Moules**
3 **Piment Thaï**
1 **Citron(s) vert(s)**
4 c. à café **Nuoc môm**
15 cl **Eau**
3 c. à café **Sucre semoule**
10 branche(s) **Coriandre**
4 **Bâton de citronnelle**

Étape 1

Préparation des moules

- 1 Laver et gratter les moules à l'aide d'un petit couteau.
- 2 Eplucher la citronnelle et ne garder que la partie centrale tendre puis la couper en petits tronçons.
- 3 Découper puis émincer les piments.
- 4 Rincer puis effeuiller la coriandre.
- 5 Presser le citron et récupérer le jus dans un bol.

Étape 2

Cuisson des moules

- 1 Faire chauffer l'eau, le sucre, le piment, la citronnelle, le jus de citron et la sauce nuoc môm dans le faitout.
- 2 Porter à ébullition.
- 3 Ajouter les moules et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Laisser cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.

Étape 3

Les étapes

Dresser les moules dans des bols à l'aide d'une louche.

1

2 Décorer avec la coriandre puis servir immédiatement.