Mmmmh!

Vapeur de Moules à la Bière Blanche

Ingrédients

- 3 kg de moules
- 6 càs d'huile végétale
- 9 tiges de citronnelle
- 3 càs de gingembre frais râpé
- 33 cl de bière blanche
- 3 càs de sauce poisson
- 3 piments vert émincés
- 1 botte de coriandre ciselée
- 1 botte de jeunes oignons émincés
- jus de 3 citrons verts

Personnes: 10

Temps de cuisson: 15 min.

Temps de préparation: 20 min.

Matériel spécifique

- 2 woks de 36 cm
- Râpe à gingembre

Instructions

- Nettoyez les moules.

- Emincez la citronnelle, les piments verts et la partie blanche des jeunes oignons.

- Râpez le gingembre.

- Faites chauffer l'huile dans un wok pour y faire revenir la citronnelle, le gingembre, les piments ainsi que les blancs des jeunes oignons.

- Au bout de 3 minutes, ajoutez les moules.

- Mélangez la bière et la sauce de poisson. Versez sur les moules.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Couvrez mais mélangez régulièrement à feu vif. Ajoutez le jus de citron juste avant de servir.

- Répartissez les moules dans des bols avec du jus. Garnissez-les avec la coriandre ciselée et les verts émincés des jeunes oignons.