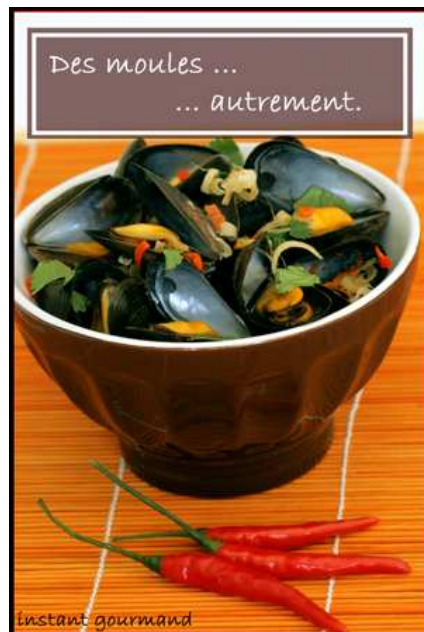




Moules à la citronnelle



Pour 2 personnes:

- 1 kg de moules
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 3 tiges de citronnelle émincées
- 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé
- 125ml de bouillon de poisson
- 1 cuillère à soupe de sauce poisson
- 1 piment rouge épépiné et émincé
- 15g de coriandre fraîche
- 3 oignons verts émincés
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert

Nettoyer les moules et jeter celles qui restent ouvertes. Faire chauffer l'huile dans un wok. Y faire revenir la citronnelle et le gingembre. Au bout de deux minutes, ajouter les moules. Bien mélanger. Mélanger le bouillon et la sauce poisson. Verser sur les moules. Couvrir et faire ouvrir les moules à feu vif. Jeter celles qui restent fermées. Répartir les moules dans des bols et les garnir du reste des ingrédients. Servir de suite.