

Nage de coques, bouillon thaï



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Coriandre	10 Gramme
	Wakamé	100 Gramme
	Petit piment rouge	10 Gramme
	Fèves de soja	100 Gramme
	Bouillon de légumes	1 Litre
	Vinaigre de riz	20 Centilitre
	Huile de sésame	20 Centilitre
	Bâton de citronnelle	4 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les coques en chambre froide à 0+3°C pendant 24h
- 2 Préparer le bouillon. Dans un rondou, mettre le bouillon de légumes. Ajouter le vinaigre de riz, l'huile de sésame, les bâtons de citronnelle coupés et le wakamé. Faire infuser l'ensemble pendant 30 minutes
- 3 A l'envoi, égoutter les coques. Ajouter le jus des coques dans le bouillon
- 4 Déposer les coques et les fèves de soja dans une assiette creuse. Verser le bouillon très chaud. Finir avec des feuilles de coriandre

Nage de coques, bouillon thaï

L'astuce du chef



Cette recette peut se réaliser avec des petites noix de Saint-Jacques, des écrevisses, crevettes décortiquées ou des moules décortiquées.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid