

# Nage de moules thaï



## Ingédients :

Pour 4 pers : 1 Kg de moules, 1 oignon, 40cl de lait de coco, 1 citron vert, de l'huile d'olive, du gingembre, poivre, sel, 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Basilic Thaï et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Coriandre.

## Préparation :

Nettoyez et brossez les moules. Faites-les cuire à feu vif, sans ajouter de liquide, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Récupérez le jus de cuisson. Faites revenir dans une casserole l'oignon découpé en petits morceaux, le gingembre haché avec un peu d'huile. Ajoutez le jus de cuisson et le lait de coco et faire bouillir. Versez le mélange sur les moules. Servez avec du citron et des morceaux de Basilic Thaï et de Coriandre. Vous pouvez prévoir un bol de riz thaï en accompagnement.