

CRÈME DE CÉLERI AVEC MOULES VAPEURS

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
20 Minutes

POUR
6 Personnes

Ingrédients

- 1 p de céleri rave
- 1 échalote
- 30 g de beurre (doux)
- 0,4l de lait de coco (non sucré)
- 6 sel (fin)
- 0,05l de crème liquide (entière)
- 600 g de moules
- 2 oignon nouveau
- 0,02l d'huile d'olive
- 2 g de gingembre (en poudre)
- 0,40l d'eau
- 1/2 botte de coriandre (fraîche)

Par

Crédit photo : internet.



LES ÉTAPES

- 1.** Pour la réalisation de la crème : épluchez et ciselez l'échalote. Épluchez le céleri et le couper en cubes réguliers. Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites suer l'échalote. Ajoutez le céleri et salez, puis versez le lait de coco et faites cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes. Crémez, puis mixez finement le tout.
- 2.** Pour la cuisson des moules : Ciselez la coriandre fraîche. Lavez les oignons nouveaux avec les bulbes et les tiges, puis les émincer en fines rondelles. Les faire ensuite revenir dans un faitout avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la poudre de gingembre. Mettez les moules, versez l'eau et cuisez à couvert et à feu moyen jusqu'à ouverture des coquillages. Les décoquiller.
- 3.** Au moment de servir, dressez la crème de céleri, disposez les moules par-dessus et parsemez le tout de coriandre. Bon appétit !