

Fiche recette

SOUPE DE COQUES À LA THAÏ

 4 personnes

 Facile

 55 minutes

 €€€

INGRÉDIENTS

- 2 kg de coques
- 2 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 750ml de lait
- 200gr de Maïzena
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

1. Laissez dégorger les coques dans l'eau salée ½ journée
2. Les plonger dans l'eau bouillante 5 minutes. En réservez quelques unes entières et décortiquez le reste
3. Pelez et hachez l'ail et les échalotes, et les faire revenir dans l'huile. Versez le lait froid et portez à ébullition
4. Ajoutez la maïzena préalablement diluée dans une cuillère à soupe d'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez bouillir à petit feu une dizaine de minutes
5. Ajoutez le gingembre râpé et les coques ouvertes (pour la beauté du plat). On peut parsemer de ciboulette ou de coriandre, et accompagner de riz nature.



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

