



FICHE RECETTE

PALOURDES

Façon Thai, épicé

**Peut aussi se faire avec des moules*



Temps de préparation
& de cuisson
15 minutes



4 personnes





Ingrédients

- 1kg de palourde
- 2càs d'huile neutre
- 2-3 gousses d'ail
- 1 échalotte
- 2 piments rouge ou oiseaux (enlever les graines pour que ca soit moins fort)
- 2 bâtons de citronnelle
- 4 feuilles de citron kéfir
- 2 càs de pâte chili thaï
- 1 càs de pâte de tamarin
- 1 càc de sucre de palme
- 1/2 càs de sauce poisson
- 1 poignée de feuille de basilic Thaï
- 1 càs d'ail frit

1. Mettez les palourdes dans un bol, recouvrez d'eau et rajoutez-y une pincée de sel. Laissez-les dans l'eau 4-5 minutes, mélangez avec les mains, enlevez l'eau et les impuretés, remplissez à nouveau le bol d'eau et répétez 2-3 fois jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire.
2. Portez 1 litre d'eau à ébullition et faites cuire les palourdes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, environ 4-5 min. Laissez-les refroidir dans l'eau de cuisson pendant que vous préparez les autres ingrédients.
3. Faites sauter l'ail, l'échalote, citronnelle etc.
4. Broyez l'ail, l'échalote et les piments grossièrement dans un mortier puis chauffez l'huile et faites-y sauter la pâte aromatique pendant 1-2 minutes sur feu moyen.
5. Rajoutez les bâtons de citronnelle, les feuilles de lime kaffir et la pâte de chili. Poursuivez la cuisson pendant 1-2 minutes en mélangeant sans cesse.
6. Rajoutez les palourdes avec l'eau de cuisson, la purée de tamarin, le sucre de palme et la sauce poisson, mélangez bien puis laissez cuire encore 1-2 minutes.
7. Éteignez le feu puis rajoutez toutes les feuilles de basilic et saupoudrez d'ail frit. Mélangez bien et servez accompagné d'un bol de riz parfumé.