

## SUAN RONG ZHENG DAN CAI

### *Moules vapeur à l'ail émincé*

Cette façon de cuire les moules convient également aux huîtres et aux palourdes. Les coquillages sont bouillis juste le temps de leur ouverture, puis cuits à la vapeur, assaisonnés et garnis d'ail frit, d'oignon blanc, de piment et de feuilles de coriandre. C'est une recette très simple et savoureuse. ② ②

*À droite :  
en partant du  
haut et dans les  
sens des aiguilles  
d'une montre :  
moules vapeur  
sur le bord de  
l'assiette, avec des  
huîtres vapeur au  
centre, des  
palourdes crues,  
des "huîtres  
bambou" crues et  
des palourdes  
vapeur.*

**12 moules ou huîtres fraîches, ou 24 palourdes**  
**6-8 gousses d'ail**  
**1 cuil. à café d'huile**  
**1 cuil. à café de bouillon de poulet en poudre**  
**1 cuil. à café de sucre**  
**1/2 cuil. à café de sauce de soja claire**  
**1 piment rouge coupé en petits morceaux**  
**1 oignon blanc coupé en fines lamelles**  
**feuilles de coriandre (facultatif)**

Remplissez un wok d'eau et portez à ébullition. Mettez-y les moules et cuisez jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirez-les du wok, égouttez-les et enlevez un côté de la coquille. Mettez les moules avec la coquille qui reste sur une assiette.

Coupez la moitié de l'ail et faites-le revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Égouttez et réservez. Coupez le reste de l'ail très fin et mettez-en sur chaque moule. Saupoudrez de bouillon de poulet en poudre, de sucre et de sauce de soja. Mettez l'assiette dans un panier à vapeur et cuisez à forte chaleur pendant 3 mn.

Garnissez d'ail frit, de piment, d'oignon blanc et de coriandre. Servez aussitôt.

**Astuce** : les coquillages peuvent être bouillis à l'avance et gardé au réfrigérateur jusqu'à réalisation de la recette.