

Moules aux saveurs asiatiques du Québec

Une recette qui marie les arômes asiatiques avec des ingrédients cultivés localement au Québec.

Ingrédients (2 à 4 portions) :

- 2 kg de moules fraîches du Québec
- 2 c. à thé d'huile de caméline (ou huile de tournesol locale)
- 2 échalotes françaises, hachées
- 2 gousses d'ail du Québec, émincées
- 1 morceau de gingembre du Québec (environ 5 cm), râpé
- 1 tasse de cidre de pommes du Québec (remplace le saké ou le vin blanc)
- 2 c. à soupe de tamari (Massawippi)
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à thé de vinaigre de cidre de pommes
- 1 c. à soupe de miso (massawipi)
- 1 petit piment fort
- 1/2 tasse de coriandre ou de basilic thaï du Québec, ciselé
- 1/4 tasse d'oignons verts du Québec, émincés
- Poivre des dunes, au goût

Préparation :

1. **Préparer les moules** : Rincer et brosser les moules sous l'eau froide. Jeter celles qui restent ouvertes après un léger tapotement.
2. **Faire revenir les aromates** : Dans une grande casserole, chauffer l'huile de caméline à feu moyen. Ajouter les échalotes, l'ail, le gingembre et le piment. Faire suer pendant 2 minutes.
3. **Déglacer** : Ajouter le cidre de pommes, le tamari, le sirop d'érable et le vinaigre de cidre. Bien mélanger et porter à ébullition.
4. **Cuire les moules** : Ajouter les moules, couvrir et cuire environ 5 minutes, en secouant la casserole de temps en temps, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.
5. **Finaliser et servir** : Hors du feu, ajouter le miso et bien mélanger. Parsemer de coriandre et d'oignons verts.