

Coques au tamarin

Pour 6 personnes

1 litre de coques

60 g de tamarin en pâte



3 cs d'eau chaude
2 cs de nuoc mam
1 cc de sucre de palme
2 mini cube Kub Or
Coriandre fraîche

Délayez le tamarin et l'eau chaude. Il est parfois nécessaire de mettre un peu plus d'eau. N'hésitez pas à mettre les doigts. L'idéal étant d'utiliser du tamarin concentré, une cuillère à soupe, n'oubliez pas d'y ajouter un peu d'eau froide.

Faites fondre le sucre, un mini cube Kub Or écrasé au pilon et le nuoc mam.

Faites dégorger les coques si nécessaires (eau et gros sel). Sur mon marché, j'ai toujours des coques "propres" et je ne passe donc pas par cette phase, peut être à tort.

Lavez et hachez la coriandre fraîche.

Faites chauffer 300 ml d'eau avec un mini cube Kub Or et versez les coques. En quelques instants, elles s'ouvrent toutes. Inutile de remuer.

Enlevez une des coquilles des coques, je sais c'est chaud !

Mélangez le tamarin, le nuoc mam et la coriandre. Vous ne mettez pas la pulpe du tamarin mais seulement le jus obtenu. Gardez un peu de coriandre pour parsemer les coques. La sauce est presque immangeable seule, le goût du tamarin étant très fort mais attendez de voir avec les coques !

Versez le mélange sur les coques, cela doit obligatoirement se faire à chaud, pour que l'ensemble des parfums se libère.

Dressez dans une grande assiette collective (idéal, chacun pioche, très convivial, peut être trop parfois) ou dans des petites cassolettes.

Les coques peuvent se déguster immédiatement bien chaudes ou tièdes et même froides. Ne comptez pas sur le fait qu'il en reste pour l'apéro du soir, faites le plein chez le poissonnier.

Prévoyez sur la table une assiette pour les coquilles et un ou deux petites bols d'eau citronnée.