



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules au roquefort .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 échalote
- 15 cl de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc sec
- 400 g de moules de bouchot
- 80 g de roquefort
- Beurre
- Persil
- Sel, poivre

- Nettoyer les moules, et les mettre dans une cocotte. Rajouter le vin blanc
- Laisser cuire à couvert quelques minutes, le temps que les moules s'ouvrent
- Dans une casserole, mettre une bonne noix de beurre et y faire suer l'échalote finement hachée
- Ajouter la crème fraîche et le roquefort écrasé et bien remuer le tout pour obtenir une pâte bien lisse
- Assaisonner et saupoudrer de persil. Égoutter les moules, et filtrer le jus
- Verser les jus dans la casserole avec le pâte de roquefort et laisser frémir environs 5 minutes
- Servir les moules recouvertes du jus au roquefort et du jus filtré

Conseils :

- Doser légèrement le roquefort au risque de masquer la saveur des moules
- Il faut que la sauce soit bien liquide pour bien s'incorporer et parfumer avec les moules



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs