

Moules au roquefort

🍷 4 portions · ⌚ prep. 45m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait ● mollusques 🧄 sulfites

Moules marinières cuites au vin blanc et nappées d'une sauce crémeuse au roquefort et aux échalotes.

France

INGRÉDIENTS

☐ moules	4 l	☐ persil	
☐ échalotes	2	☐ sel	
☐ noix de beurre		☐ poivre	
☐ crème fraîche épaisse	500 ml	☐ vin blanc sec	150 ml
☐ roquefort, <i>bien écrasé</i>	125 g		

PRÉPARATION

1. Gratter et laver les *moules*.
2. Hacher les *échalotes* et les faire revenir dans une *cocotte* avec une *noix de beurre*.
3. Ajouter la *crème fraîche épaisse* et le *roquefort*. Remuer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
4. Ajouter du *persil* et assaisonner avec du *sel* et du *poivre*. Maintenir à feu moyen.
5. Pendant ce temps, faire chauffer le *vin blanc sec* dans une autre *cocotte* et incorporer les moules. Laisser les moules s'ouvrir à couvert pendant 5 *minutes*.
6. Quand elles sont ouvertes, égoutter les moules avant d'y incorporer la sauce, ou mélanger la sauce avec le jus de cuisson.