

Moules au Roquefort Papillon



Ingrédients (4 personnes):

- moules de bouchot ou de corde
- roquefort
- crème fraîche
- origan ou marjolaine
- romarin
- poivre noir

Préparation:

Nettoyez les moules, arrachez le byssus (les filaments d'attache), ôtez les éventuelles balanes (comme des coquillages, mais ce sont en fait des crustacés, lesquels se détachent à la cuisson et gâtent la sauce), et rincez-les en les remuant, ne les laissez surtout pas tremper, la moule va croire la mer remontée et commencer son travail de filtration, vous obtiendrez très vite des coquillages rincés de l'intérieur à l'eau douce, ce qui n'est pas bon.

Mettez un peu de crème fraîche épaisse dans une casserole, et des petits cubes de roquefort, que vous ferez chauffer sans faire fondre totalement le fromage.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive au fond d'une cocotte, et versez y les moules à ouvrir à couvert. Remuez régulièrement, en cours de chauffe, ajoutez un peu d'origan et de poivre noir.

Lorsque les moules sont toutes ouvertes, ajoutez la crème au fromage, mélangez bien et servez tout de suite.

Conseil : Une fois les moules ouvertes, ne prolongez pas leur cuisson, elles vont sinon se raccornir et perdre leur saveur.