

MOULES AU ROQUEFORT



INGREDIENTS



2 KG de moules



3 échalotes



•

25 cl de vin blanc sec



•

50 cl de crème fraîche épaisse



•

125 g de roquefort



•

Beurre demi-sel



•

Persil



Poivre



Sel

1. Nettoyer les moules (certainement l'opération la plus longue de la recette). Faire fondre une bonne noix de beurre dans une casserole et y faire suer les échalotes finement hachées.
2. Ajouter la crème et le roquefort bien écrasé. Remuer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
3. Ajouter du persil et assaisonner, maintenir à feu moyen.
4. Pendant ce temps, faire chauffer le vin blanc dans une cocotte et incorporer les moules. Laisser les moules s'ouvrir à couvert pendant environ 5 minutes.
5. Quand elles sont ouvertes, 2 possibilités: soit vous égouttez les moules et vous les arrosez avec la sauce, ce qui est plus onctueux, soit vous conservez le jus de cuisson et vous ajoutez la sauce, c'est également très bon mais la sauce est plus liquide. Laisser mijoter 5 minutes.
6. Déguster sans tarder.