

Moules au roquefort, échalote et persil



Ingédients : Convives 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 2*5 min



1,5kg de moules
bouchot



1 échalote



Un verre de vin blanc
sec (de Hte Savoie)



20 cl de crème
fraîche semi épaisse



50gr de roquefort



20gr de beurre



1 CàS de persil



Poivre ou coriandre

Préparation

1. Nettoyer les moules (si ce n'est déjà fait chez le marchand !).
2. Faire fondre une bonne noix de beurre dans une casserole et y faire suer les échalotes finement hachées, environ 2mn.
3. Ajouter la crème et le roquefort bien écrasé. Remuer pour avoir une pâte bien lisse.
4. Ajouter du persil et assaisonner, maintenir à feu moyen.
5. Pendant ce temps, faire chauffer le vin blanc dans une cocotte et incorporer les moules. Laisser les moules s'ouvrir à couvert pendant 6 à 8 minutes.
6. 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.
7. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
8. Déguster sans tarder.

Note de Paulux : Accompagner de frites (De préférence cuites au blanc de bœuf)

* * * 20 septembre 2018 * * *