

Moules au roquefort

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min



Ingrédients

- 1.5 à 2 kg de moules
- 3 échalotes
- 20 cl de *Château la Rame Bordeaux blanc sec*
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 125 g de roquefort
- Beurre demi-sel
- Persil
- Sel, poivre

Préparation

- 1- Nettoyer les moules
- 2- Faire fondre une bonne noix de beurre dans une casserole et y faire suer les échalotes finement hachées
- 3- Ajouter la crème et le roquefort bien écrasé. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- 4- Ajouter le 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 environ 5 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.
- 8- Déguster sans tarder.

Accompagnez ce plat d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont ou Bordeaux blanc sec