



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Moules au roquefort AOP

 Pour 2 personnes |  Très facile

 10 min | **8.67€** La portion (prix indicatif)

L'association moules et roquefort n'a plus à faire ses preuves, ça fonctionne même plutôt très bien.



Les ingrédients

- **3 unité** de Echalote
- **1 bouquet** de Persil plat frais
- **1 kg** de Moule (coquillage)
- **25 cl** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **150 g** de Roquefort

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

- 1 Nettoyer les moules : enlever les fils qui les relient entre elles, puis les laver successivement dans 2 bains d'eau froide salée. Les réserver ensuite au frais.
- 2 Dans une grande casserole ou une cocotte, faire suer les échalotes sans coloration avec la moitié du beurre. Vous pouvez rajouter une gousse d'ail si vous le souhaitez. Déglacer avec le vin blanc et dès que ce dernier bout, ajouter les moules et couvrir.
- 3 Remuer régulièrement et ajouter le persil.
- 4 Cuire pendant 2 min et arrêter la cuisson à partir du moment où les moules sont ouvertes.
- 5 Filtrer et réduire légèrement le jus et incorporer le roquefort, environ 150 g. Lorsque ce dernier a totalement fondu, remettre les moules et laisser bouillir.

6 Servir aussitôt.