



8 personnes



20 min



15 min

3L de moules (= 2kg)
2 gousses d'ail
1 grosse échalote
150ml vin blanc moelleux
1 petit bouquet de persil
100g de Roquefort
70ml de crème liquide
25g de beurre

Moules au roquefort

À l'aide d'une fourchette, écrasez le Roquefort et la crème pour obtenir une crème lisse. Nettoyez les moules dans l'eau froide pour éliminer les algues déposées dessus. Éliminez les moules qui paraissent ouvertes. Dans une cocotte, faites blondir dans le beurre l'échalote et l'ail émincés finement. Ajoutez le vin blanc, faites frémir quelques secondes afin d'évaporer l'alcool puis ajoutez les moules. Remuez régulièrement. Quand les moules sont ouvertes (5 à 8 min de cuisson), ajoutez la crème de Roquefort et remuez de manière à bien répartir celle-ci sur les moules. Parsemez de persil et servez sans attendre.