



Les plats principaux

Moules au Roquefort

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 kilogrammes de moules
200 grammes Roquefort (en gros morceaux)
2 gousses d'ail (en fines tranches)
200 millilitres de vin blanc sec
150 millilitres de crème
persil (frais)
2 oignons
huile d'olive
poivre noir

Méthode de préparation

Nettoyez bien les moules. Dans une grande casserole (ou deux) chauffez l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'oignon et cuisez environ 5 min. à feu moyen. Ajoutez le vin et laissez mousser un peu. Entretemps chauffez la crème à feu moyen dans un poêlon. Ajoutez le Roquefort dès que la crème commence à mijoter.

Ajoutez les moules à l'ail et aux oignons et cuisez-les en 5-8 min. à feu fort. Pendant que les moules cuisent, mélangez la sauce au roquefort de façon à ce qu'elle soit bien lisse. Quand la sauce est lisse assaisonnez-la avec le poivre noir.

Égouttez un peu du jus de cuisson des moules et mettez-en 2 cs dans la sauce. Mélangez la sauce bien lisse et mettezla dans un petit plat. Servez les moules dans des assiettes profondes et versez à ce moment la sauce par-dessus sur les assiettes. Terminez avec le persil et servez avec du pain grillé.

Astuce:

Vous ne trouvez pas de roquefort ? Ça marche très bien aussi avec du gorgonzola.

