

MOULES AU ROQUEFORT

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 kg de moules ;
- 1 noix de beurre ;
- 4 belles échalotes ;
- 1 dcl de vin blanc ;
- 20 cl de crème ;
- 150 gr de roquefort ;
- ½ botte de persil ;
- Sel et poivre ;

DETAIL DE LA RECETTE

- Nettoyer les moules, bien les gratter et laver.
- Fondre la noix de beurre et ajouter les échalotes émincées.
- Ajouter le vin blanc puis les moules et quand elles commencent à s'ouvrir, ajouter la crème et le roquefort (en petit d) ; Couvrir un petit instant.
- Ajouter le persil haché et assaisonner si nécessaire.
- Servir bien chaud avec des frites

PS : N'OUBLIER PAS LE VIN BLANC SEC OU DEMI SEC

BON APPETIT