

Moelleux à la sauce au roquefort et son cœur coulant



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Une entrée au cœur tendre, à accompagner d'une belle salade verte. Petite astuce : mettez votre four sur chaleur sèche sans ventilation plutôt que sur chaleur tournante, afin que pour que les moelleux dorent bien à l'extérieur sans cuire trop à l'intérieur.

Ingrédients

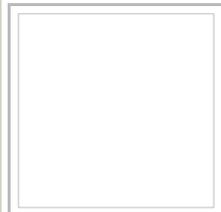
- 100 g de beurre + 20 g pour les moules
- 2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
- 80 g de farine (ou 7 cuillères à soupe)
- 30 g de noix
- 1 pot de sauce au roquefort, par exemple de la sauce au roquefort société (230g)
- sel et poivre
- 2 pointes de couteau de piment d'espelette
- 1 cc de persil haché
- 4 moules de 8 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- 2 Prenez un saladier et mélangez-y le beurre fondu, la farine, 130g de sauce au roquefort, les œufs et les noix (préalablement hachées).
- 3 Salez, poivrez, ajoutez le piment d'Espelette et le persil haché.
- 4 Beurrez et farinez les petits moules, puis remplissez-les à moitié. Ajoutez une belle cuillère à café de sauce au roquefort, puis remplissez la deuxième moitié des moules.
- 5 Enfourez les moules durant 10 minutes.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

