

Moules au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Simple à réaliser, les moules au roquefort sont un régal, pour ceux qui aiment le fromage bien sûr !

Ingrédients

- 2,5 kg de moules
- 1 pot de crème fraîche
- 1 part de roquefort
- 1 oignon - ou 1 échalote (selon votre goût)

Préparation

- 1 Lavez les moules, faites-les cuire dans une cocotte avec l'oignon ou l'échalote. Pendant ce temps, dans une petite poêle, faites fondre le roquefort et la crème. Réservez.
- 2 Quand les moules sont ouvertes, jetez un peu de jus de cuisson. Versez la crème au roquefort dessus. Il ne reste plus qu'à servir et déguster.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

