

Moules marinières sauce au roquefort

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 819 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.892

Les ingrédients

- 1.0 u Oignon
- 4.0 kg Moule (avec coquille)
- 200.0 gr Carotte
- 5.0 gr Margarine
- 200.0 gr Cerfeuil
- 75.0 cl Vin blanc sec de table
- 50.0 gr Roquefort

Un plat à faire de Septembre à Novembre

Préparation des moules

Laver et gratter les moules à plusieurs reprises.

Enlever si nécessaire les fibres dépassants des coquilles.

Et éliminer les moules cassées et qui ne se referment pas lors des lavages successifs ou après le passage de la lame du couteau.

Préparation des légumes

Éplucher et couper en rondelles les carottes, et l'oignon.

Laver et couper en tronçons larges le cerfeuil et les feuilles.

Cuisson

Dans une cocotte de grande hauteur (cocotte minute 10L), Faire revenir l'oignon puis ajouter le cerfeuil et les carottes. Puis ajouter les moules et la bouteille de vin blanc.

Laisser mijoter en retournant les moules de temps en temps (en secouant la cocotte) jusqu'à l'ouverture des moules.

Présentation

Servir très chaud accompagné de traditionnelles frites "maison".

Ne pas hésiter à remettre cuire les moules encore fermer.

Dans une casserole, prendre le jus de cuisson et mettre à fondre le roquefort coupé en dés, puis nappez les moules prêtes à être servies.