



Moules bio d'Irlande au Roquefort

Préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes :

- 4 litres de moules (2,8 kg)
- 1 échalote ciselée
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 branche de céleri émincée (je n'avais que des feuilles, ces dernières ont donné un bon goût au bouillon)
- 25 cl de vin blanc
- 15 cl d'eau

La sauce :

- 400 ml de jus de moules filtré
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de Roquefort

Acheter des moules prêtes à l'emploi vous facilitera la tâche! Les rincer 3 ou 4 fois, puis réserver dans une passoire.

Dans le fond d'une grosse marmite, verser le vin blanc et l'eau. Ajouter le céleri, l'ail et l'échalote ciselée. Faire bouillir.

Ajouter les moules et couvrir. Stopper la cuisson lorsque toutes les moules sont ouvertes (environ 7 minutes.)

Verser le jus de cuisson au travers d'une passoire, puis filtrer (j'ai utilisé un filtre à café en plastique).

Débarrasser les moules de leur coquille. Réserver.

Prélever 400 ml de jus de moules filtré. Chauffer 4 minutes au micro-ondes avec le beurre (le liquide doit être bouillant). Verser dans un blender avec la farine et mixer environ 3 minutes. La friction augmentera la chaleur de la préparation et l'épaissira un peu.

Transférer dans une casserole et ajouter les moules. Réchauffer à feu doux pendant quelques minutes. Ne pas ajouter de sel !

Déguster avec du riz blanc et des petits navets confits.