

# Moules au roquefort recette cookeo



## Moules au roquefort recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de moules

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

125 g de roquefort

300 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 échalotes

Sel

Poivre

### Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Lavez et ciselé le persil

Coupez les échalotes en morceaux .

Mélangez dans un bol le roquefort que vous écrasez en miettes avec la crème et le persil.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve .Quand l'huiles est chaude faites revenir les morceaux d'échalotes.

Versez dans la cuve l'eau, le vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les moules et conservez le jus de cuisson .

### **Repassez en mode dorer**

Versez le jus de cuisson dans la cuve et ajoutez la crème fraîche et le roquefort . Mélangez et laissez en mode dorer 2 mn . Ajoutez les moules et laissez encore 2 mn en fonction dorer .

Servez chaud