

Moules à la plancha, sauce au fromage bleu

(Pour 4 personnes)

Ingrédients

Pour les moules :

- 1,5 kg de moules fraîches, bien nettoyées
- 1 filet d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
- Poivre du moulin
- Persil frais haché (facultatif)

Pour la sauce au fromage bleu (en casserole) :

- 1 c. à soupe de beurre
 - 1 petite gousse d'ail hachée finement
 - 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
 - 150 ml de crème 35 % (cuisson)
 - 100 g de fromage bleu (Roquefort, Bleu d'Auvergne, etc.), émietté
 - Sel et poivre du moulin
-

Préparation

Sauce au fromage bleu (à part) :

1. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen-doux.
 2. Ajouter l'ail haché et cuire 30 secondes sans coloration.
 3. Déglacer avec 60 ml de vin blanc et laisser réduire de moitié.
 4. Ajouter la crème et porter à légère ébullition.
 5. Incorporer le fromage bleu. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et la sauce bien lisse.
 6. Poivrer, goûter et saler au besoin. Réserver au chaud.
-

Cuisson des moules à la plancha :

1. Préchauffer la plancha à feu vif.
 2. Verser un filet d'huile d'olive et déposer les moules directement sur la surface chaude.
 3. Ajouter 60 ml de vin blanc directement sur les moules pour créer une vapeur aromatique.
 4. Couvrir aussitôt avec un grand saladier en inox ou un couvercle.
 5. Laisser cuire 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les moules soient bien ouvertes.
 6. Retirer immédiatement du feu. Jeter celles qui sont restées fermées. Poivrer légèrement.
-

Dressage

- Répartir les moules dans des bols ou assiettes creuses.
- Napper avec la sauce au fromage bleu chaude.
- Garnir d'un peu de persil haché, si désiré.
- Servir avec du pain croustillant ou des frites maison.

Conseil du chef

Tu peux faire griller quelques tranches de pain sur la plancha avec un filet d'huile pour accompagner ce plat, façon moules bistrot chic.