Moules au gorgonzola

Coup de coeur / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	15min	10min

Hello! On se lance dans la réalisation d'un plat qui n'est pas très connu mais pourtant absolument délicieux : des moules marinières servies nappées d'une onctueuse sauce au fromage bleu. C'est une recette pourtant populaire sur les littoraux européens où elle se décline avec différents type de fromages bleus. J'ai choisi ici le gorgonzola italien car son goût légèrement fruité et plus doux que par exemple le roquefort, se prête bien volontiers à cette préparation. En plus de constituer un délicieux repas, cette recette a également l'avantage d'être facile et rapide à cuisiner, de quoi la mettre directement en haut de la liste, si tant est que tu apprécies les fruits de mer!

Liste des ingrédients

Pour les moules

2 kg de moules (bouchots de préférence)

1 oignon

1 branche de céleri

1/2 carotte

1 gousse d'ail

1,5 dl de vin blanc sec

Beurre

Pour la sauce

250 g de gorgonzola jeune

3,5 dl de crème liquide

Poivre du moulin

Étapes de préparation

1

Lave bien les moules et pare-les des éventuelles algues et impuretés si ce n'est pas déjà fait. Emince finement l'oignon, le céleri et la carotte. Pèle et écrase grossièrement la gousse d'ail.



2

Fais chauffer un morceau de beurre dans une grande cocotte et fais-y suer les légumes. Déglace avec le vin blanc, ajoute les moules et couvre. Laisse cuire à feu moyen 8-10 minutes en mélangeant deux ou trois fois, jusqu'à ce que tous les coquillages soient ouverts.



3

Pour la sauce, fais fondre le fromage et la crème à feu doux dans une casserole, puis passe-la au mixeur plongeant ou à travers une passoire fine pour une sauce lisse et homogène.



4

Pour le service, égoutte les moules de leur jus de cuisson (garde-le pour boire le bouillon, c'est excellent) et mélange ces dernières avec la sauce, soit entières, soit à moitié ouvertes comme sur la photo. Bon app'

