



Moules au roquefort et lardons au Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
4 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 1,4 kg de moules fraîches
- Entre 175 g et 200 g de roquefort
- 100 g de lardons
- 3 belles échalotes
- 200 g de crème fraîche
- 25 cl de vin blanc
- 3 c. à soupe de persil haché
- Poivre

Instructions

1. Émincer les échalotes. Faire colorer les lardons et les échalotes dans la cuve du Cookeo pendant 3 min en mode dorer (remuez avec une cuillère en bois régulièrement)
2. Ajouter dans la cuve du Cookeo les moules, le roquefort grossièrement émietté, le vin blanc et le poivre. Remuez le tout afin de mélanger les lardons, les échalotes et les moules. Puis mettre en mode cuisson rapide pendant 4 min
3. À la fin de la cuisson, ajoutez le persil et la crème fraîche et mélangez le tout avec une cuillère en bois
4. Servez sans attendre et régalez-vous !