

MOULES AU BLEU ET POIRES D'HIVER

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 3 l de moules grattées et soigneusement nettoyées
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 4 échalotes et 2 petits oignons émincés
- ½ bouquet de persil
- 3 cuil à soupe d'huile de colza
- 25 cl de vin blanc
- 6 cuil. à soupe de crème épaisse
- 20g de bleu
- Sel, poivre

Pour le dressage:

- 1 branche d'aneth
- 2 poires pelées détaillées en tranches ou 2 poires pelées et coupées en deux
- 60g de copeaux de bleu
- 1 cuil à soupe dans chaque assiette de crème épaisse au bleu
- 1 cuil. à café par assiette d'œufs de truite bio



Faites revenir l'ail, l'échalote et le persil hachés dans un peu d'huile pendant 3 minutes à feu moyen, baissez le feu, ajoutez le vin blanc, laissez déglacer 1 min, puis ajoutez le sel, le poivre. Ajoutez les moules, couvrez pendant environ 5mn à feu vif ce mélange. Dans une casserole, faites fondre la crème et le bleu pendant 3-4 min en mélangeant.

Servez dans une assiette creuse. Déposez la crème au bleu, les poires, les moules, décorez-les de copeaux de bleu, d'œufs de truite bio et d'aneth.