

Domaine Poupat & Fils

Moules sauce chèvre



Blanc Rivotte 2019

🕒 15 min
🕒 20 min
pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 40 cl de crème fraîche épaisse
- . 1 bouquet garni
- . 1 gousse d'ail
- . 1 oignon
- . 2.5kg de moules
- . 400g de fromage de chèvre frais
- . beurre salé

Préparation :

- . Après avoir soigneusement lavé les moules, faire revenir dans le beurre, l'ail et l'oignon pour les faire blondir.
- . Ajouter les moules, le bouquet garni et laisser cuire jusqu'à l'ouverture des moules en remuant de temps en temps.
- . Pendant ce temps dans un bol, mélanger la crème fraîche et le chèvre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse
- . Verser sur les moules, laisser fondre entre 5 à 10 minutes.



RIVOTTE

45250 BRIARE LE CANAL 02 38 31 39 76

E. mail: domainepoupat@hotmail.fr - www.domaine-poupat.fr - 