



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP

Gratin de moules au Bleu du Vercors

Ingédients

Pour 4 personnes :
300 gr de moules
décortiquées
300gr de crevettes
décortiquées
300 gr de Bleu
2 c.à c. de farine
20 cl de crème
Ail
Sel et poivre
Vercorais râpé ou
gruyère

Faites revenir les moules et les crevettes dans une poêle.

Ajoutez l'ail haché. Coupez le Bleu en petits morceaux.

Faites chauffer la crème, ajoutez la farine, remuez avec un fouet puis ajoutez le Bleu.

Lorsque le mélange est homogène, incorporez les moules et les crevettes.

Mettez la préparation dans des coquilles ou des ramequins, saupoudrez de Vercorais râpé et faites gratiné 15 min.

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM