



# LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP

## *Moules à la crème au Bleu du Vercors*

### *Ingédients*

Pour 4 personnes :  
2 litres de moules  
50 cl de crème  
150 gr de Bleu  
1 bouquet garni  
1 gousse d'ail  
1 verre de vin blanc

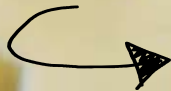
Nettoyer les moules.

Dans une grande casserole, avec le vin blanc et le bouquet garni et l'ail, faites chauffer à feu moyen les moules afin qu'elles s'ouvrent.

Versez la crème et le Bleu coupez en dés, couvrir et laissez mijoter doucement 5 à 10 min.

Servir très chaud accompagné de frites.

### *Préparation*



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR  
[WWW.VERCORSLAIT.COM](http://WWW.VERCORSLAIT.COM)