



Vins & Arômes
THIBEAUT
CRÉATEUR

Gratiné de moules au Bleu, herbes de Provence

Pour 4 personnes

28 grosses moules
2 échalottes
50 gr. de Bleu de Bresse
10 cl. de VIN & ORANGE
Herbes de Provence
Sel, poivre du moulin

Nettoyez les moules.

Epluchez et hachez les échalottes.
Versez Vin & Orange dans une cocotte, rajoutez les échalottes et les moules,
couvrez et laissez mijoter le temps que les moules s'ouvrent.
Mélangez 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Conservez les moules et les échalottes.
Préchauffez le four à 180°.

Gardez une seule coquille par moules et disposez-les dans un plat.
Rajoutez les échalottes sur les moules.
Découpez le Bleu de Bresse en petits dés et garnissez les coquilles.
Parsemez d'herbes de Provence.

Enfournez et laissez fondre et gratiner le Bleu.

Servir chaud.

Le conseil de THIBEAUT

Le bleu de Bresse peut être remplacé par du Roquefort. Accompagnez ce plat avec un verre de VIN & ORANGE.

Les moules sont source
d' **Oméga 3** qui protège le **système cardiovasculaire**

Le bleu de bresse contient du **Calcium** et de la **vitamine D**