



INGRÉDIENTS

- 40 moules
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de Maroilles
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- sel, poivre du moulin

MOULES EN PAPILLOTE AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **10 minutes**

PRÉPARATION

1. Éplucher la carotte. Laver le blanc de poireau et la branche de céleri. Détailler l'ensemble en julienne.
2. Préparer 4 papillotes au centre desquelles placer les légumes mêlés en julienne.
3. Disposer au dessus 10 moules soigneusement nettoyées dans chacune d'elles.
4. Préchauffer le four à 200°.
5. Dans une petite casserole, faire chauffer le vin à feu moyen, y ajouter la crème et progressivement le Maroilles coupé en petits dés en remuant jusqu'à obtention d'une crème homogène. Saler, poivrer.
6. Verser la crème au Maroilles dans chacune des papillotes.
7. Refermer soigneusement et hermétiquement les papillotes.
8. Enfourner et laisser cuire 10 mn.
9. Servir chaud accompagné de frites.