

## *Moules à la Fourme d'Ambert*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- MOULES	2kg
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- YAOURT	100g à la grecque
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- FOURME D'AMBERT	150g
- PERSIL	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites tremper et nettoyez les moules dans de l'eau fraîche salée.
- Pelez et coupez les carottes fines rondelles. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon en fines lamelles.
- Taillez les poireaux en fine julienne.
- Coupez la fourme d'Ambert en dés.
- Dans un caquelon, versez le yaourt avec la crème. Salez et poivrez.
- Faites chauffer doucement ce mélange.
- Introduisez-y les dés de fromage et le persil finement ciselé. Mélangez jusqu'à ce que la fourme soit complètement fondue. Réservez au chaud.
- Dans une grande casserole, faites étuver les lamelles d'oignon avec la julienne de poireaux. Ajoutez les rondelles de carottes précuites. Salez et poivrez.
- Egouttez les moules et jetez-les dans la casserole. Couvrez et laissez cuire 8 minutes en remuant de temps en temps (secouez la casserole en évitant de l'ouvrir).
- Après ce temps, versez le mélange au fromage sur les moules et poursuivez la cuisson encore 2 minutes.
- Servez sans attendre dans des assiettes creuses avec le jus.



### **Remarque:**

Accompagnez de frites.