

# Bleu des Causses et cocktail de fruits de mer



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : •250 g de [Bleu des Causses](#) AOC

- 500 g de moules
- 300 g de palourdes
- 300 g de crevettes décortiquées
- 125 g de crème fraîche
- 125 g de mayonnaise
- 1 jus de citron
- 2 c. à soupe de moutarde
- sel, poivre

## Préparation

Cuire les fruits de mer

Dans un bol, mélanger la crème, la mayonnaise, le Bleu des Causses, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.

Ouvrir et décortiquer les moules et les palourdes.

Les ranger dans des ramequins en ajoutant les crevettes.

Napper l'ensemble avec la sauce.

Placer au réfrigérateur pendant une heure.

Servir très frais !