

## *Gratin de Spirelli au Roquefort, Lardons Fumés & Chorizo Grillés*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	400g
- ROQUEFORT	125g + 50g
- CRÈME FRAÎCHE	325 ml
- LARDONS	200g fumés
- CHORIZO	50-75g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20 (de Nyons)
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les 125g de roquefort en dés dans un caquelon. Ajoutez la crème. Poivrez. Chauffez doucement en fouettant de temps en temps.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Coupez le chorizo en dés.
- Faites griller à sec les lardons. Ajoutez les dés de chorizo lorsque les lardons sont presque cuits. Réservez.
- Préchauffez le four sur grill à 225°C.
- Mélangez les pâtes avec la sauce au roquefort, les olives et le mélangez lardons – chorizo.
- Versez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez de gruyère râpé puis répartissez le reste de roquefort sur le tout.
- Enfourez pour 10-12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte avec des pommes