

Spirelli à la Sauce Cheddar et aux Salsifis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- CHEDDAR	200g
- CELERI	2 branches
- SALSIFIS	300 à 350g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe
- BEURRE	60g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	60 cl
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- THYM	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le céleri en rondelles fines.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros dés.
- Râpez le cheddar.
- Egouttez les salsifis.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Dans une poêle, faites cuire les champignons, salez et poivrez. Ajoutez le céleri et les salsifis et laissez colorer légèrement. Réservez.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait petit à petit. Fouettez jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Hors du feu, ajoutez le thym, la muscade, la moutarde, sel et poivre. Incorporez ensuite dans la sauce les 2/3 du cheddar.
- Mélangez ensuite les champignons et les salsifis à cette sauce au fromage.
- Egouttez les pâtes. Servez-les nappés de sauce avec un peu de cheddar râpé sur le dessus ainsi que quelques cerneaux de noix et d'amandes effilées.

