

Pennés aux Poires et au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- GORGONZOLA	250g
- CREME FRAICHE	6 c à soupe
- POIRE(S) AU SIROP	3 entières + 2 c à s de jus
- POIVRE	
- CIBOULETTE	
- PIGNONS DE PIN	en option



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites griller les pignons de pin à sec (en option).
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec le gorgonzola coupé en dés. Poivrez et laissez épaissir en remuant très souvent.
- Coupez 2 poires entières en petits dés.
- Lorsque la sauce est bien épaisse, ajoutez les dés de fruit ainsi que 2 c à soupe de sirop. Poivrez généreusement.
- Coupez les 2 dernières poires en grosses lamelles.
- Servez les pâtes puis nappez-les de sauce au fromage-poire. Donnez un tour de moulin à poivre, saupoudrez de ciboulette et de pignon (en option)
- Garnissez de lamelles de poires avant de déguster.