

## *Fettucines aux Comté et aux Noix*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- FETTUCINE	350g
- CERNEAU(X) DE NOIX	2-3 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- COMTÉ	100g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	5-6 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Râpez le Comté.
- Concassez les cerneaux de noix entre vos doigts (pas de trop petits morceaux) et faites-les torréfier à sec dans une poêle chaude (attention à ne pas les faire brûler). Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les.
- Replacez-les dans la casserole et ajoutez la crème, l'huile, les noix torréfiées, un peu de persil, les  $\frac{3}{4}$  du Comté râpé, sel et poivre. Mélangez bien.
- Servez dans une assiette creuse avec un peu de Comté râpé et quelques olives en décoration.

