

Pâtes au Gorgonzola, Noix et Magret Fumé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	300g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- GORGONZOLA	100g
- MAIZENA	un peu
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	20 tranches
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire le temps nécessaire les pâtes dans de l'eau bouillante. Egouttez. Réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème et incorporez-y le fromage coupé en dés. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de maïzéna pour épaissir la sauce si nécessaire. Réservez.
- Faites rissoler à sec les tranches de magret dans un poêle chaude, 15 secondes sur chaque face.
- Concassez quelques cerneaux de noix.
- Dans un assiette creuse, déposez 3-4 tranches de magret grillées dans le fond, ajoutez les pâtes, nappez de sauce gorgonzola puis décorez avec 6-7 tranches de magret et les cerneaux de noix concassés.

