

Gnocchi Sauce Gorgonzola, Éclats de Bleu et de Pistaches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------|------------------------------|
| - GNOCCHI (PÂTES) | 250 - 300g |
| - CRÈME FRAÎCHE | 125 ml |
| - GORGONZOLA | 100g |
| - MAÏZENA | 1/2 c à soupe |
| - BLEU (FROMAGE) | 30g (d'Auvergne) |
| - PISTACHES | 20g |
| - PARMESAN EN BLOC | fraichement râpé (en option) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, mixez les pistaches pour en obtenir une poudre fine.
- Dans un caquelon, versez la crème puis ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Faites fondre à feu doux. Liez la sauce avec un peu de maïzéna. Réservez au chaud.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappez de sauce gorgonzola puis déposez quelques éclats de bleu d'Auvergne ainsi que de pistaches hachées.
- En option, râpez un peu de parmesan sur le tout.
- Servez sans attendre.

