

## *Spirelli Tricolores aux Figues*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g tricolores
- CRÈME FRAICHE	350 ml
- MASCARPONE	1 bonne c à soupe (ou chèvre frais)
- FIGUES SÉCHÉES	200g
- GRUYERE RAPE	ou Comté râpé
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer doucement la crème avec le fromage (mascarpone ou chèvre). Salez et poivrez.
- Coupez les figues en 4.
- Intégrez les figues dans la crème et laissez cuire 10 minutes sur feu très doux à couvert. Remuez de temps en temps.
- Lorsque les pâtes sont cuites et égouttées, ajoutez la sauce aux figues, mélangez et servez sans attendre avec un peu de fromage râpé.

