

Spaghettis aux Noix, Sauce au Gorgonzola et au Bleu d'Auvergne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	350-400g
- GORGONZOLA	200g
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- BLEU (FROMAGE)	80g (d'Auvergne)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les spaghettis le temps nécessaire dans de l'eau salée. Egouttez. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec du poivre.
- Ajoutez le gorgonzola coupé en dés et fouettez pour faire fondre. Laissez bouillir et liez avec un peu de maizéna (pas trop !). Réservez.
- Coupez le bleu d'Auvergne en dés.
- Servez les pâtes et nappez de sauce. Ajoutez quelques cerneaux de noix concassés et les dés de bleu.

