

Pâtes au Bleu

Super bonne sauce au fromage pour les pâtes. Elle n'est pas du tout allégée : le beurre, la crème et le fromage sont au rendez-vous. Il faut ce qu'il faut pour se régaler !



Ingredients:

2 échalotes

50 g de beurre

160 g de Bleu (de Bresse, d'Auvergne...)

180 g de crème fraîche épaisse

Poivre

5 g de Maïzéna

500 g de pâtes creuses

Parmesan râpé

Préparation:

1- Mettre les échalotes dans le bol et mixer **5 sec/vit 5**. J'ai mis un oignon rose car je n'avais plus d'échalotes mais c'est meilleur avec des échalotes.



2- Ajouter le beurre et faire revenir **3 min/90°C/Vit 1**.



3- Ajouter le Bleu, la crème, le poivre et cuire **5 min/90°C/Vit 2**



4- Ajouter la Maizéna et cuire **5 min/90°C/Vit 3**.



5- Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Verser la sauce sur les pâtes égouttées, ajouter du parmesan et régalez-vous !





cestmeilleurfaitmaison.fr