

Pâtes en A



Pour deux personnes

- Des pâtes (calamari pour moi)
- 15 cl de muscat sucré
- 150 g de gorgonzola
- 80 g de noisettes
- 1 échalote
- 15 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- Poivre

Vous allez voir, comme toutes mes recettes de pâtes, c'est ultra simple.

Déposer les noisettes dans un plat qui va au four et les faire griller 15 minutes à 180°C.

Les laisser refroidir puis les concasser grossièrement au couteau.

Faire revenir l'échalote émincée dans un petit peu de beurre, puis verser le muscat. Porter à ébullition, baisser la chaleur et laisser confire les échalotes jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé.

Verser le lait et la crème, donner plusieurs tours de moulin à poivre et ajouter le gorgonzola coupé en morceaux. Couvrir et laisser fondre doucement.

Au bout de 10 minutes, ajouter la moitié des noisettes concassées. Couvrir à nouveau et laisser infuser sur une source de chaleur très douce.

Pendant que la sauce chauffe, faire cuire les pâtes *al dente*.

Lorsqu'elles sont prêtes, les égoutter puis les remettre dans la casserole, verser la sauce et mélanger. Répartir dans les assiettes, parsemer d'éclats de noisettes et servir de suite.

Déguster en se disant qu'on fait d'une pierre deux coups : on se fait plaisir sans faire de mal aux animaux.