



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Penne aux 4 fromages

Bien souvent, dans les pâtes aux 4 fromages, on trouve du fromage bleu : Gorgonzola, Roquefort mais s'il y a quelque chose que je n'aime pas du tout ce sont les fromages bleus alors il n'y en a pas dans ma recette. Mais libre à vous d'en ajouter !! Vous pouvez aussi varier les fromages en fonction de vos goûts ou de ce qu'il reste dans votre frigo. C'est la recette idéale pour les dimanches soirs.



INGREDIENTS : 4 personnes

400 gr de penne
25 cl de lait
½ càc de féculé
½ càc de curry
200 gr de fromages râpés : Gruyère, gouda, raclette, Comté
Sel, poivre
3 càs d'amandes effilées

PREPARATION :

Faire cuire les pâtes.
Mélanger dans une casserole le lait, la féculé, le curry, saler et poivrer. Porter à ébullition, a-laisser épaissir et ajouter les fromages. Mélanger et retirer du feu.
Egoutter les pâtes, les verser dans un plat et les napper de sauce. Bien mélanger et parsemer d'amandes effilées grillées à sec.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>