

Pâtes au gorgonzola et aux noisettes torréfiées



Pour deux personnes

- Des Pâtes (pappardelles pour moi)
- Environ 50 g de noisettes
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 100 à 150 g d gorgonzola dolce
- Environ 150 ml de lait
- Poivre

Pour torréfier les noisettes les enfourner à 180°C pour 15 minutes, puis attendre qu'elles refroidissent.

Dans une petite casserole, faire fondre un peu de beurre et faire revenir l'échalote émincée. Lorsqu'elle commence à être fondante, verser le vin blanc et porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser cuire quelques minutes doucement. Ajouter le gorgonzola coupé en petits morceaux.

Broyer grossièrement les noisettes : il doit rester de gros éclats.

Mettre un peu de noisettes dans la sauce, poivrer, couvrir et laisser cuire tout doucement.

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole, puis verser la sauce. Mélanger (en gardant sur une faible source de chaleur) puis répartir dans les assiettes. Parsemer avec le reste des éclats de noisettes torréfiées et servir immédiatement.