

Spaghetti au roquefort du film la « Grande Bouffe »

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

2 portions de spaghettis
30 gr de fromage de Roquefort
Baragnaudes
10 cl de crème liquide
Ciboulette
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Cuire les spaghetti, selon les indications du paquet
2. Pendant ce temps là tailler le roquefort en petits morceaux
3. Ciseler la ciboulette après l'avoir lavée
4. Une fois les spaghetti cuits, passer l'eau
5. Ajouter dans les spaghetti, ajouter la moitié de la crème chauffée au micro ondes
6. Saler et poivrer très généreusement. Remuer les spaghetti
7. Servir dans des assiettes creuses une belle portion de spaghetti
8. Ajouter des morceaux de roquefort sur les pâtes
9. Ajouter de la ciboulette.
10. Arroser du reste de crème
11. Déguster aussitôt, seules ou avec un coeur de saumon mariné servi à part

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Il faut que les spaghetti soient bien chauds pour que le roquefort puisse fondre, c'est pourquoi je conseille de chauffer également la crème.
 - 2- Bien poivrer les spaghetti, c'est encore meilleur !
 - 3- Respectez le temps de cuisson préconisé ! les spaghetti doivent être al dente !
-