

## Penne regate au roquefort et aux noix

pour 4 personnes

- 500g de penne regate
- 2 échalotes
- 100g de cerneaux de noix
- 150g de roquefort
- 30cl de crème fraîche
- gros sel
- sel fin
- poivre,
- huile d'olive.



■ *Pâte à la crème de roquefort aux échalotes et aux noix*

servez bien chaud.

■ Epluchez et ciselez les échalotes et faites les revenir sans coloration avec l'huile d'olive dans une poêle.

■ Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée au gros sel, selon le degré de cuisson que vous appréciez.

■ Dans une petite casserole, versez la crème, et le roquefort en morceaux, et laissez le fondre à feu doux. Ajoutez les échalotes et les noix. Rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin, et en poivre.

■ Versez la sauce sur les pâtes