

Pâtes au gorgonzola, pommes et noix

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

350 g d'orecchiette ou de grosses pâtes, 1 pomme golden, 50 g de cerneaux de noix, 150 g de gorgonzola, 150 g de crème épaisse, 1 c à soupe de cognac, 30 g de beurre, 3 pincées de sucre, sel, poivre.

Plonger les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire 10 à 12 mn selon qu'on les aime plus ou moins fermes.

Entre-temps, écraser le gorgonzola à la fourchette dans un plat creux. Ajouter les noix grossièrement hachées. Poser le plat sur une casserole remplie d'eau frémissante pour le tenir au chaud.

Rincer et sécher la pomme. La détailler en minces quartiers. Les saupoudrer du sucre et les faire dorer au beurre 3 ou 4 mn, à la poêle, en les retournant délicatement à mi-cuisson.

Dans une petite casserole, faire bouillir la crème et le cognac. Saler et poivrer. Laisser légèrement épaissir.

Egoutter les pâtes. Les placer dans le plat de service. Verser la crème au cognac. Mélanger rapidement.

Parsemer des demi-rondelles de pommes et servir aussitôt.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.