

Pâtes B²



Ingrédients

- Des pâtes
- 100 g d'Etorki
- 10 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de noisettes
- 300 g de brocoli
- 50 g de Pecorino

Préchauffer le four à 180°C. déposer les noisettes dans un plat et faire torréfier 15 minutes. Laisser refroidir, ôter la peau et couper grossièrement au couteau.

Faire cuire le brocoli, coupé en morceaux, une quinzaine de minutes dans de l'eau salée bouillante, égoutter.

Dans une petite casserole, faire fondre un morceau de beurre et faire revenir doucement l'échalote et l'ail émincés, en surveillant pour ne pas que ça brûle.

Ajouter le vin blanc, porter à ébullition puis baisser la chaleur et laisser évaporer presque complètement à feu moyen. Verser la crème, le poivre, l'Etorki coupé en morceaux. Couvrir et laisser cuire tout doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole. Verser la sauce, mélanger, ajouter les morceaux de brocolis.

Répartir dans les assiettes, parsemer d'éclats de noisettes et de copeaux de Pecorino, servir bien chaud.