

Domaine Poupat & Fils

Un mets... Un vin !

Tagliatelles sauce aux noix, fourme d'Ambert et roquette



Rouge Rivotte 2018

Rouge Le Trocadéro 2018

🕒 15 min

🕒 20 min

🛒 Bon marché

👨‍🍳 Facile

Pour 4 personnes

Préparation :

Ingrédients :

350 g de tagliatelles

100 g de cerneaux de noix

80 g de fourme d'Ambert

80 g de roquette

10 cl de crème fraîche

Muscade, sel, poivre

Équeuter, laver, essorer la roquette. Faire bouillir de l'eau salée, mettre la roquette 1 min, égoutter.

Faire griller les noix dans une poêle 2 min. Les hacher grossièrement.

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Mettre la roquette dans une poêle, feu moyen, pour faire évaporer toute l'eau, ajouter la crème, la muscade, le sel, le poivre puis le fromage coupé en morceaux, faire fondre et parsemer les noix.

Mettre les pâtes dans un saladier verser la sauce dessus, mélanger et servir aussitôt.

Bon appétit.