

## Pâtes à la fondue de poireaux, sauce roquefort



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Des pâtes, oui mais avec une recette originale !*

### Ingrédients

- quelques poireaux émincés
- pâtes (quantité à votre convenance)
- gruyère râpé
- 1 portion de sauce roquefort
- lait ou crème fraîche liquide
- 2 pincées de d'arômes
- 1 oignon
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Jetez dans la poêle l'oignon émincé et les rondelles de poireaux. Salez, poivrez et parfumez de quelques pincées d'Aromat de chez Knorr. Laissez revenir quelques minutes à feu vif en remuant régulièrement. Remettez le couvercle à chaque fois.
- 2 Ajoutez dans la poêle un bon verre de lait ou de crème fraîche liquide. Remettez le couvercle après avoir bien mélangé, puis réduisez le feu. Les poireaux vont cuire doucement dans le lait. Il faudra régulièrement les remuer pour éviter qu'ils n'accrochent dans le fond de la poêle.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire les pâtes.
- 4 Lorsque les poireaux sont cuits, déposez une (ou deux) portions de sauce au roquefort que vous verserez dans la poêle. Remuez et réchauffez quelques minutes.
- 5 Egouttez les pâtes et mettez-les dans un plat à gratin. Versez dessus la fondue de poireaux. Mélangez délicatement et recouvrez de gruyère râpé. Faites enfin gratiner au four.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

