

Tagliatelles sauce au roquefort et jambon



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Comme souvent le lundi, je cuisine des pâtes. Voici ma recette du jour.

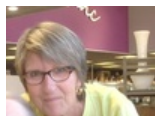
Ingrédients

- 300 g de tagliatelles
- 100 g de roquefort
- 25 cl de crème liquide
- 2 tranches de jambon
- poivre
- sel
- muscade
- parmesan

Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante comme indiqué sur le paquet avec un peu de sel.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer la crème doucement avec le roquefort émietté. mélangez bien, ajoutez le jambon coupé en morceaux, un peu de muscade et du poivre. Ne salez pas.
- 3 Egouttez les pâtes. Dressez les assiettes avec les tagliatelles et la sauce par dessus.
- 4 Parsemez de parmesan. Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

