

TORSADES SAUCE AU BLEU

Août 2016

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de torsades
- ★ 100 g de bleu Saint-Agur
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 1 tomate ferme (Roma ou grappe)
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Faitout, Casserole, Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,98 € par personne)



Recette :

Dans un faitout faire bouillir 3 litres d'eau avec du gros sel, ajouter les pâtes et cuire en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Pendant ce temps, ciseler la ciboulette, couper la tomate en 4, éliminer jus et pépins et détailler la chair en petits dés. Égoutter les pâtes et réserver 2 cuillères à soupe de jus de cuisson. Dans une casserole, chauffer la crème, ajouter le bleu en dés et laisser fondre à feu doux en remuant.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les pâtes et le jus de cuisson réservé, la sauce au bleu, les dés de tomate, la ciboulette ciselée, les baies roses, saler, poivrer et réchauffer à feu doux 3 minutes en remuant. Servir bien chaud avec de la viande de veau ou une volaille rôtie.

i Les **torsades** sont des pâtes alimentaires de forme spiralée, torsadée, de 3 à 5 cm le long, au blé dur ou tendre, aux œufs (pâtes d'Alsace), assez courantes dans toutes les marques : *Torti* chez Panzani, *Fusilli* chez Barilla, *Torsettes* chez Lustucru et distribuées sous tous ces divers noms par un grand nombre de marques distributeurs.