

CAMBOZOLA et noix grillées sur linguine



Ingédients

Recette pour 4 portions

150 g de CAMBOZOLA

80 g de noix

80 g de beurre

2 c. à soupe de crème

150 g de pois (frais ou surgelés)

500 g de linguine

Préparation:

1. Hacher grossièrement les noix, les faire frire dans une poêle antiadhésive non graissée à température basse, et réserver. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter le CAMBOZOLA finement haché, la crème et les petits pois, et faire chauffer environ 5 minutes en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Ne le pas laisser bouillir! Assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Faire bouillir les linguines dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles deviennent al dente et les égoutter. Disposer les pâtes dans des assiettes chaudes, verser la sauce chaude dessus, parsemer des noix rôties et assaisonner avec du poivre noir fraîchement moulu. Servir immédiatement.

Astuces: Si vous utilisez des pois surgelés, vous n'avez pas besoin de les décongeler au préalable.

Si vous souhaitez que le goût de CAMBOZOLA se démarque encore plus, vous pouvez ajouter du bouillon de poulet à la sauce au lieu de la crème.

