

Farfalles à la sauce gorgonzola et à la moutarde aux noix Reine de Dijon®

Pour 2 personnes
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients

- 200 g de farfalles,
- 200 g de gorgonzola,
- 4 cuillères à soupe de crème,
- 5 à 6 cuillères à café de moutarde aux noix Reine de Dijon®,
- 50 g de cerneaux de noix

Préparation

Faire cuire les pâtes selon votre convenance, sans ajouter de sel dans l'eau de cuisson.

Pendant ce temps faire fondre le fromage et la crème dans une poêle. Y ajouter la moutarde aux noix Reine de Dijon® avec la moitié des cerneaux de noix coupés en petits morceaux. Mélanger.

Napper les farfalles de sauce et décorer avec les cerneaux de noix restants.

