



Lumaconis au Roquefort

POUR 4 PERSONNES

- 500g de lumaconis
- 500g de courgettes
- 125g de roquefort ou 50g de roquefort et 75g de bleu d'Auvergne pour un goût plus "doux"
- 100g de lardons allumettes
- 100g de jambon blanc
- 25cl de crème fraîche liquide
- Poivre
- 2 c à s d'huile d'olive

PREPARATION

1. Couper les courgettes en petits dés ou les râper avec la grosse grille.

2. Dans une grande poêle, faire revenir les courgettes dans l'huile d'olive, ajouter les lardons.

Ne pas saler. Poivrer et laisser cuire vivement en remuant pendant 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

La cuisson al dente est conseillée. Les pâtes se mêlent ainsi aisément à la sauce, elles sont plus faciles à digérer et ont davantage de goût.

4. Dans un bol, écraser le fromage et mélanger avec la crème fraîche.

Ajouter le contenu du bol et le jambon blanc émincé en fines lamelles au mélange courgettes- lardons et cuire à feu vif quelques minutes, le temps de faire fondre le fromage.

Verser sur les pâtes, bien remuer pour qu'elles se "farcissent" toutes seules et déguster.

Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter des noix concassées au fromage.

Buon appetito !