



Gratin de Tagliatelles au Roquefort.

Ingrédients:

- 500 g de Tagliatelles.
- 2x20 cl de crème fraîche semi épaisse.
- 50 g de Roquefort.
- Sel.
- Poignées de râpé.

1- Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, y verser les Tagliatelles et les faire cuire pendant 8 minutes.

2-Pendant ce temps, dans une casserole faire fondre le roquefort avec la crème fraîche. Après avoir obtenu un mélange homogène, laissez en attente.

3-Quand les Tagliatelles sont cuites les égoutter et les mélanger a la sauce au Roquefort.

4-Mettre le tout dans un plat a gratin. Enfourner 10 minutes à 180° après avoir saupoudré de râpé.

C'est prêt bon appétit