



## Pâtes Pâtes aux quatre fromages



20 min 10 min 10 min 0 604

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Les étapes

- Dans une casserole remplie d'eau bouillante, faire cuire les macaronis pendant 10 minutes avec un filet d'huile d'olive.
- Pendant ce temps, préparer la sauce au fromage : faire chauffer la crème dans une casserole, puis ajouter les fromages. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les fromages soient bien fondus.
- Au bout de 10 minutes, égoutter les pâtes, les répartir dans 4 assiettes, puis verser la sauce aux 4 fromages.
- L'assaisonnement est facultatif : selon les fromages utilisés, il ne sera pas nécessaire d'ajouter du sel ou du poivre.
- on peut également ajouter des herbes fraîches, basilic, persil...

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les pâtes

400 g **Macaroni** 1 c. à soupe **Huile d'olive** 

Ingrédients pour la sauce

50 g Gruyère râpé

50 g Roquefort

50 g Parmesan

50 g Chèvre

50 g Crème liquide (fleurette)