

Tagliatelle géante au crottin de Chavignol



Ingrédients:

- Pâtes fraîches
- Crème liquide
- Crottins de Chavignol
- Muscade
- Salade
- Sel
- Poivre
- Huile
- Vinaigre

Préparation:

Couper les crottins de Chavignol en petits morceaux.

Faire chauffer une partie du fromage avec la crème liquide.

Découper des tagliatelles géantes et les faire cuire dans de l'eau.

Monter les tagliatelles géantes en incorporant ci et là de petits morceaux de Chavignol.

Faire réchauffer les tagliatelles géante quelques minutes au four.

Disposer dans une assiette, napper de sauce et accompagner d'une salade folle.