

Pâtes sauce Madère et gorgonzola



Pour deux personnes

- Des pâtes creuses (type rigatoni, penne, tortiglioni)
- 100 g de gorgonzola
- 10 cl de crème
- 5 cl de Madère
- 1 échalote
- 1 noisette de beurre
- Poivre

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir tout doucement dans le beurre en remuant régulièrement pour ne pas que ça crame. Quand elle commence à dorer, verser le Madère, porter à ébullition et baisser la chaleur. Verser la crème, ajouter le gorgonzola coupé en morceaux et le poivre, couvrir et laisser fondre tout doucement pendant que les pâtes cuisent.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau et les égoutter.

Les remettre dans la casserole, verser la sauce bien chaude, mélanger (en laissant sur une source de chaleur). Servir pendant que ça fume encore et se jeter dessus avant que ça ne refroidisse.