

## *Gnocchi Sauce Gorgonzola, Éclats de Bleu et de Pistaches*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- GNOCCHI (PÂTES)	250 - 300g
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- GORGONZOLA	100g
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- BLEU (FROMAGE)	30g (d'Auvergne)
- PISTACHES	20g
- PARMESAN EN BLOC	fraichement râpé (en option)
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, mixez les pistaches pour en obtenir une poudre fine.
- Dans un caquelon, versez la crème puis ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Faites fondre à feu doux. Liez la sauce avec un peu de maïzéna. Réservez au chaud.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappez de sauce gorgonzola puis déposez quelques éclats de bleu d'Auvergne ainsi que de pistaches hachées.
- En option, râpez un peu de parmesan sur le tout.
- Servez sans attendre.

