

Pâtes crème comté ciboulette



Pour deux personnes

- Des pâtes type pâtes creuses (penne, tortiglioni, rigatoni...)
- 150 g de comté (bonne nouvelle, ça marche aussi avec du beaufort ou de l'Abondance)
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc (facultatif mais c'est meilleur avec)
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (Monsieur P. pour moi)
- 10 cl de lait
- Poivre du moulin

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote épluchée et émincée dans un peu de beurre. Lorsque l'échalote commence à être fondante, verser le vin et porter à ébullition, laisser bouillonner une ou deux minutes, puis baisser la chaleur et verser le lait, puis ajouter le fromage râpé. Couvrir et laisser fondre sur une source de chaleur très douce.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes, al dente. Egoutter les pâtes et les remettre dans la casserole, verser la sauce, mélanger et servir de suite.

Déguster bien chaud.