



Les plats principaux

Spaghetti aux choux de bruxelles, gorgonzola et noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de choux de Bruxelles
1 échalote (ciselée)
200 grammes de gorgonzola (en tranches)
60 grammes de noix (hachées gros)
200 grammes de crème (de cuisson)
250 millilitres de bouillon de poulet
400 grammes spaghettis
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
feuilles de thym (pour décorer)
4 gousses d'ail (pressées)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les spaghetti al dente dans de l'eau légèrement salée. Coupez les choux de Bruxelles en quartiers. Faites revenir l'échalote dans de l'huile d'olive. Ajoutez les choux de Bruxelles et le thym et cuisez 3 minutes en mélangeant. Incorporez-y 2/3 des noix et cuisez encore 1 minute.

Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Laissez mijoter 3 minutes. Éteignez le feu et incorporez la crème. Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Égouttez les pâtes et mélangez-les aux choux de Bruxelles. Répartissez sur les assiettes et terminez par une tranche de gorgonzola et le reste des noix. Décorez avec une branche de thym.

