

CUISINE PETIT BUDGET  
**TAGLIATELLES AU ROQUEFORT**  
Façon maison

**Voici une délicieuse recette de Tagliatelles au Roquefort.  
Présentez ce plat familial accompagné de poisson, d'une volaille, ou  
encore mieux d'une viande rouge grillée.**

**On peut aussi faire un rôti de porc ou de l'agneau grillé.**

**C'est malin, j'ai faim maintenant alors on y va...**

CUISINE PETIT BUDGET

# TAGLIATELLES AU ROQUEFORT

Façon maison

## Ingrédients:

500g Tagliatelles

50g Roquefort

50g Crème légère

Sel

Poivre

Viande au choix

Ici c'est de la pintade.



CUISINE PETIT BUDGET

# TAGLIATELLES AU ROQUEFORT

Façon maison

Préparez et aromatisez votre viande selon vos goûts. Ici beurre et huile d'olives avec du sel, du poivre, de l'ail semoule et un peu de thym à l'intérieur de la volaille. Un peu d'eau dans le fond du plat.

Dans un poêlon émiettez le Roquefort et ajoutez la crème liquide avec un peu de poivre. Faites fondre à feu très doux en remuant régulièrement.



CUISINE PETIT BUDGET

# TAGLIATELLES AU ROQUEFORT

Façon maison

Faites cuire vos tagliatelles\* en évitant de trop les cuire.

Une fois vos pâtes cuites, égouttez-les et mélangez avec votre sauce au Roquefort.

\*Vous pouvez voir un tutoriel complet sur la cuisson des pâtes sur le site [Boitealapin.fr](http://Boitealapin.fr) à la rubrique Cuisine.



CUISINE PETIT BUDGET

# TAGLIATELLES AU ROQUEFORT

Façon maison

**Servez immédiatement  
vos assiettes avec votre  
viande.**

**Il ne reste plus qu'à  
déguster avec un bon  
verre de vin et de  
modération.**

**Très bon appétit...**



Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur  
le site internet:

**BOITEALAPIN.FR**



**BOITEALAPIN.FR**

**UNE ENVIE DE LIBERTE...**

**Très bonne journée à vous et à bientôt...**