

Pâtes en sauce au Morbier, céleri et noix



Ingrédients pour deux personnes

- Des pâtes
- 1 petite branche de céleri (15 cm de long)
- 15 cerneaux de noix
- 150 g de morbier
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc (du muscat sec pour moi)
- 10 cl de crème fraîche
- 5 cl de lait
- Poivre

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote émincée dans un peu de beurre. Quand elle commence à être fondante, ajouter le céleri coupé en petits morceaux. Laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le vin. Porter à ébullition et laisser bouillonner jusqu'à évaporation (ou presque). Ajouter ensuite la crème et le lait, puis les cerneaux grossièrement coupés au couteau, ainsi que le Morbier en gros morceaux. Donner plusieurs tours de moulin à poivre, couvrir et laisser fondre le tout à feu très doux.

Faire cuire les pâtes *al dente* et les égoutter, puis les remettre dans la casserole. Verser la sauce et mélanger, puis servir immédiatement.

Déguster pendant que c'est très chaud.