



Tagliatelles sauce Roquefort

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Roquefort CHEF®	80 cl
Tagliatelles multicolores	1 kg
Roquefort en dés	100 g
Cébette ciselée	PM
Poivre	PM

Déroulé de la recette

- Réchauffer la sauce Roquefort CHEF® selon le mode d'emploi.
- Cuire les tagliatelles, les lier avec un peu de sauce Roquefort CHEF®.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Terminer en ajoutant quelques dés de roquefort, la cébette sur les tagliatelles et un tour de moulin à poivre.
- Servir le reste de sauce roquefort à part en saucière.