

Radiatori à la crème de Beaufort, jambon et huile de truffe par @Megandcook



INGRÉDIENTS

- ✓ 400 g de pâtes Radiatori
- ✓ 4 tranches de jambon Madrange
« Mon Jambon Supérieur à l'étouffée sans couenne »
- ✓ 30 cl de crème fraîche liquide
- ✓ 200 g de Beaufort + 50 g pour servir
- ✓ 10 g de beurre
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Noix de muscade entière
- ✓ Huile de truffe pour servir

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 10 min	🕒 15 min	👤 X 4

PRÉPARATION

Étape 1 Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.

Étape 2 Couper le jambon en lamelles.

Étape 3 Faire fondre le beaufort dans la crème dans une casserole à feu doux. Poivrer et ajouter la noix de muscade râpée. Le mélange doit être lisse.

Étape 4 Mélanger les pâtes avec la crème de beaufort, et le jambon. Ajouter un filet d'huile de truffe pour servir et un peu de beaufort râpé.