 **Penne rigate au bleu et aux noix**

**[](http://storage.canalblog.com/84/91/501700/53436285.jpg)**

**Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 150 g de crème fraîche**  
**- 175 g de bleu  
- 50 g de cerneaux de noix  
- ou 50 g de noisettes  
- sel & poivre du moulin  
- 1 càs de feuilles de basilic ciselées  
- 500 g de penne rigate**

* Mettre une marmite d'eau à bouillir et y jeter les pâtes.
* Les cuire "al dente" suivant la qualité des pâtes (11 minutes pour moi).
* Pendant ce temps mettre la crème dans une casserole et ajouter le fromage émietté.
* Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le fromage fonde et que la sauce soit bien homogène.
* Ajouter les noix (ou les noisettes) grossièrement concassées.
* Rectifier l'assaisonnement.
* Retirer du feu et ajouter le basilic.
* Égoutter les pâtes et les mélanger immédiatement avec la sauce chaude.
* Servir dans des assiettes chaudes car les pâtes refroidissent très vite.