 **Spaetzle au roquefort**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/JUIN/Spaetzle-au-roquefort/Spaetzle-au-roquefort-DSCN6379_26486.jpg)  
**Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de Spaetzle** **- 1 oignon** **- 100 g d'allumettes de lardons fumés** **- 130 g de roquefort**  
**- 75 g de crème liquide** **- sel & poivre du moulin** **- huile d'olive**

* Mettre les Spaetzle à cuire pendant 17 minutes dans de l'eau bouillante salée.
* Les égoutter et les assaisonner d'une cuillerée à soupe d'huile (à la truffe pour moi).
* Réserver au chaud
* Peler et hacher finement l'oignon.
* Le mettre à suer dans une cuillerée d'huile chaude.
* Lorsque les dés d'oignons sont translucides, ajouter les allumettes de lardons et laisser rissoler jusqu'à coloration (égoutter éventuellement si le lard a rendu trop de gras).
* Écraser le roquefort à la fourchette et l'ajouter dans la sauteuse en remuant pour le faire fondre.
* Incorporer enfin la crème et laisser frémir quelques minutes pour que la sauce devienne onctueuse.
* Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.
* Mettre les pâtes cuites dans la sauce et bien les enrober sur feu vif pendant quelques minutes.
* Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.