



*Pâtes*

# Pâtes aux quatre fromages



**20 min** 10 min 10 min **0** **604**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Dans une casserole remplie d'eau bouillante, faire cuire les macaronis pendant 10 minutes avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Pendant ce temps, préparer la sauce au fromage : faire chauffer la crème dans une casserole, puis ajouter les fromages. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les fromages soient bien fondus.
- 3 Au bout de 10 minutes, égoutter les pâtes, les répartir dans 4 assiettes, puis verser la sauce aux 4 fromages.
- 4 L'assaisonnement est facultatif : selon les fromages utilisés, il ne sera pas nécessaire d'ajouter du sel ou du poivre.
- 5 On peut également ajouter des herbes fraîches, basilic, persil...

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les pâtes

400 g **Macaroni**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour la sauce

50 g **Gruyère râpé**  
50 g **Roquefort**  
50 g **Parmesan**  
50 g **Chèvre**  
50 g **Crème liquide  
(fleurette)**