



Radiatori à la crème de Beaufort, jambon et huile de truffe

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes pour les pâtes et 5 minutes pour la crème de beaufort

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

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

1. Faire cuire les pâtes Radiatori selon les indications sur le paquet (environ 8 à 9 minutes).
2. Couper le jambon en lamelles.
3. Faire fondre le Beaufort dans la crème dans une casserole, à feu doux. Poivrez et ajoutez de la noix de muscade râpée selon votre goût. Le mélange doit être lisse.

4. Une fois les pâtes cuites, les égoutter et les remettre dans la casserole, sur le feu. Ajouter la crème de Beaufort et mélanger pendant une minute.
5. Verser le tout dans un plat de service, ajouter les lamelles de jambon.
6. Servir immédiatement avec un filet d'huile de truffe et un peu de Beaufort râpé.

© [Madrangé](#)