

## Penne rigate

### Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g de penne rigate (penne cannelées)  
1 grosse échalote, hachée  
beurre pour étuver  
2 dl de vin blanc  
5 dl de crème entière  
20 g de beurre, ramolli  
2 cs de farine  
160 g de schabziger, râpé  
80 g de noix, hachées  
1 pte de couteau de safran  
sel, poivre

garniture:

40 g de schabziger, émietté  
1 botte de ciboulette, ciselée



### Préparation

1. Cuire les penne al dente dans de l'eau frémissante salée, égoutter.
2. Faire revenir les échalotes dans le beurre. Déglacer avec le vin, réduire complètement. Ajouter la crème, porter à ébullition. Mélanger le beurre et la farine, incorporer à la sauce tout en remuant. Ajouter le schabziger et les noix, laisser mijoter jusqu'à formation d'une sauce veloutée. Ajouter le safran, assaisonner.
3. Mélanger la sauce et les penne, réchauffer.
4. Servir les penne dans des assiettes creuses chaudes, décorer.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 1250 kcal; protéines: 29 g; lipides: 87 g; glucides: 80 g.