Pâtes aux 4 fromages

écrit par Karim

C’est une recette qui va plaire à beaucoup de monde. C’est une recette qui se prépare en quelques minutes et est tellement bonne. Avec mon fils, on se regarde avec un grand sourire pour deviner lequel de nous deux finira la casserole.

Vous pouvez choisir les pâtes qui vous plaisent, le fromage que vous adorez mais il faut néanmoins prendre des fromages crémeux car la sauce doit être nappante et onctueuse. Personnellement, je n’utilise que des fromages « Made in France ». Premièrement, de la Vache qui rit, fromage mondialement connu et c’est l’une des marques commerciales la plus connues en France (tiré d’un reportage sur France 5). Pour ceux que cela intéresse, il existe dans le centre-ville de Lons-le-Saunier dans le Jura, un musée de La vache qui rit. Deuxièmement, du fromage de chèvre. La France est le pays leader au monde en fabrication et consommation de fromage de chèvre. Troisièmement, du Roquefort, fromage à pâte persillée élaboré exclusivement avec des laits crus de brebis. Le dernier, je serai tenté de vous dire « mettez ce qu’il vous plaît », c’est la touche finale du plat. En règle générale, je râpe soit du Parmesan (c’est vrai on est plus en France, mais c’est

tellement bon) soit du Comté (Ouf, nous sommes sauvés !).

-> Vous n'avez pas le temps de cuisiner, faites des pâtes aux 4 fromages.
-> Vous recevez les copains de vos enfants à dîner, faites des pâtes aux 4 fromages.
-> Votre série préférée commence dans 30 minutes, faites des pâtes aux 4 fromages.
-> Vous avez envie de manger des pâtes, faites des pâtes aux 4 fromages.
-> Vous n'avez plus de pâtes en réserve, ne faites pas des pâtes aux 4 fromages, faites des Croques Monsieur.

Pour la cuisson, il existe quelques règles que vous devez respecter (sous peine de finir dans une prison Italienne). Respectez la règle des trois chiffes : 1, 10, 100. 1 litre d'eau, 10 g de sel, 100 g de pâtes. Veillez à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas les 3/4 de la hauteur de la casserole. Contrairement aux mauvaises habitudes, il faut toujours mettre le sel une fois l'eau bouillante. Une dernière chose, la cuisson des pâtes se fait toujours à découvert.

Maintenant que vous connaissez toutes les règles d'or concernant la cuisson des pâtes, je vous livre les secrets de cuisson de la sauce aux quatre fromages. Il en existe une seule et elle est essentielle. Si vous ne la respectez pas, je ne vous parle plus. Elle est vraiment très simple, il faut impérativement cuire la sauce à feu très doux pendant environ 15 minutes et mélanger régulièrement. Et oui, c'est tout !

Il faut compter environ **15 minutes cuisson comprise** pour réaliser ce plat.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 casserole moyenne à fond épais (pour la sauce)
→ 1 spatule en bois (pour la sauce)
→ 1 grande casserole (pour la cuisson des pâtes)

Ingrédients pour 6 personnes :
→ 25 cl de crème liquide entière (250gr)
→ 3 cuillères à soupe de crème fraiche épaisse
→ 5 vache qui rit
→ 3/4 d'une bûche de chèvre
→ 3/4 de fromage Roquefort
→ 50 gr de fromage Comté râpé maison

→ 70 gr de mascarpone (1 grosse cuillère bombée)
→ Sel, poivre et muscade

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Commencer par préparer la sauce aux fromages :
Verser **la crème liquide entière** (25cl), **les 3 cuillères à soupe de crème fraîche** et **le mascarpone** (70gr) dans la casserole à fond épais.
Poser la casserole sur le plus petit brûleur de votre plaque ou cuisinière puis faire chauffer la sauce à feu très doux pendant 5 minutes. Ne pas oublier de remuer régulièrement.

Ajouter l'ensemble des fromages : **5 vache qui rit**, **3/4 de la bûche de chèvre** et **3/4 du fromage Roquefort** et mélanger.

Laisser cuire pendant environ 10 minutes à feu très doux. Mélanger régulièrement. La sauce ne doit pas coller dans le fond de la casserole et vous ne devez jamais atteindre la grosse ébullition.
Ajouter **le sel** (très peu), **le poivre** et **la pincée de muscade** fraîche râpée.

Pendant ce temps, mettez une grande quantité d'eau à bouillir pour préparer les pâtes. Attendez la grosse ébullition avant d'y plonger les pâtes.
J'utilise, à défaut de les faire, des pâtes fraîches. Je ne sais pas si vous connaissez les pâtes '**TROFIE**« , elles s'accommodent très bien avec la sauce aux 4 fromages. Elles sont également idéales avec une sauce au Pesto. Personnellement, je les achète chez Grand Frais.
Ajouter 1 cuillère à café de sel (gros sel idéalement) par litre d'eau. Les pâtes n'absorberont que très peu de ce sel en cuisant.
Il faut compter 5 minutes pour la cuisson. Une fois que les pâtes sont dans l'eau, bien les remuer avec une cuillère en bois pour qu'elles ne collent pas entre elles. Remuer de temps en temps pendant la cuisson.

Les pâtes sont cuites, la sauce est prête, il ne vous reste plus qu'à faire le mélange. Verser la sauce sur les pâtes puis faire chauffer l'ensemble pendant 30 secondes sur feu doux en mélangeant tout le temps.

C’est un plat qui se mange tout de suite, ne pas attendre pas avant de servir au risque de vous retrouver avec des pâtes trop collantes. Ajouter un peu de Comté râpé ou tout autre fromage que vous préférez.

Régalez-vous immédiatement, pendant que c’est chaud…

Informations utiles :

→ Vous pouvez faire cette recette avec n’importe quelle pâte fraîche (exemple : Penne, Fusilli, Rigatoni, Farfalle, …)

→ Vous pouvez également essayer cette sauce avec des gnocchis.

→ Utiliser des assiettes creuses, idéales pour conserver la chaleur tout le temps du repas.

→ Vous pouvez mettre du gorgonzola à la place du roquefort mais attention c’est un peu plus fort. N’en mettez pas trop (100gr max).

→ Attention au sel, vous en avez déjà beaucoup avec les fromages.

→ Pour les réchauffer, ajouter toujours un peu de crème liquide et faites-le à feu doux.

→ N’ajouter pas d’huile dans l’eau de cuisson des pâtes, ç’est inutile. L’eau et l’huile ne se mélangent pas, donc il est impossible que l’huile se glisse entre les

pâtes pour les empêcher de coller.
→ Ne rincez pas les pâtes sous l'eau. Par contre, égouttez-les correctement.
→ Normalement, le temps de cuisson commence dès la reprise de l'ébullition. Pour autant, surveillez de près la cuisson des pâtes.
→ Pour les personnes intolérantes au Gluten, vous pouvez utiliser la sauce avec des pâtes sans Gluten.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …