

# Farfalles aux chèvre et noix

## Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de farfalles  
100 g de cerneaux de noix  
200 g de fromage de chèvre frais  
10 cl de crème fraîche  
3 c à s de basilic ciselé  
2 c à s d'huile d'olive  
2 c à s de pecorino râpé  
sel, poivre



## Préparation

Faites cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée.

Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

Dans un bol, malaxez le chèvre frais avec la crème fraîche, sel (très peu) et poivre.

Egouttez les pâtes.

Dans une large sauteuse, faites revenir les pâtes, 2 mn, dans l'huile puis ajoutez-y le mélange à base de fromage, le basilic et les morceaux de noix.

Poivez, remuez et terminez la cuisson, 2 à 3 mn, sans cesser de mélanger.

Répartissez dans des assiettes creuses et saupoudrez de pecorino.