

# Sauce blanche pour pâtes



## INGREDIENTS

**Pour 4 personne(s)**

- 40g de beurre,
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche,
- 150g de fromages mélangés(roquefort,gruyère,tomme,cantal),
- 30g de parmesan (facultatif).

## PREPARATION

1. Coupez tous les fromages en petits dés, après avoir enlever la croustes de certains.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les fromages et faire chauffer à feu doux en mélangeant petit à petit la crème jusqu'à avoir un mélange homogène.
3. Faire cuire des pâtes(spaghettis ou autres), égouttez les et versez les dans la casserole où vous avez préparé la sauce.
4. Mélangez le tout et servez aussitôt.