

## Ingrédients pour 10 personnes

850 grammes de rigatoni  
1 litre de lait  
250 gr de crème fraîche  
250 g de fromage sucré gorgonzola  
150 ml de parmesan  
70 gr de farine  
150 gr de beurre  
300 gr de poires  
Se  
Poivre  
noix de muscade  
125 gr de framboises ou de mûres  
150 pistaches

- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Mélangez la farine avec une cuillère en bois et laissez cuire une minute. Verser le lait en remuant doucement pour éviter la formation de grumeaux. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant cinq minutes.
- Incorporer le parmesan, le gorgonzola et laisser fondre un peu, puis assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.
- Couper les poires en cubes et faites les dorer avec une noix de beurre.
- Cuire les rigatoni al dente, bien égoutter et mélanger la sauce, saupoudrer avec les pistaches hachées et disposer quelques framboises puis les servir chaudes.

Seconde option: vous pouvez également faire ce plat sous forme de gratin en mettant les pâtes dans un plat beurré, recouvrir de sauce et laisser cuire pendant 15 min à 300°C.