**Sauce roquefort aux noix**

Très facile

Bon marché

Ingrédients :

* noix brisées
* 1⁄2 c.à.c de maïzena
* 1⁄2 pot de crème fraîche épaisse
* 50 g de roquefort (selon goût)

Temps total: 20 min

Préparation : 5 min

Cuisson :15 min

ÉTAPE 1

Sur un feu doux mettre la crème avec le roquefort que vous laissez doucement fondre en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 2

Une fois que le fromage est liquide, incorporer la Maïzena préalablement diluée avec un peu d'eau froide, laisser finir la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit un peu plus épaisse.

ÉTAPE 3

Au dernier moment incorporer les noix.