

PÂTES SAUCE À LA COURGE BUTTERNUT

Ingrédients

350 gr de pâtes fettuccine
1 butternut
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouillon cube de légumes
5 cl de crème fraîche
80 gr de pecorino
Huile d'olive
Sel & Poivre

Préparation

1. Épluchez et émincez l'oignon.
2. Faites revenir l'oignon avec 1 c.à.s d'huile d'olive et 2 c.à.s d'eau.
3. Remuez de temps en temps, quand l'oignon est translucide ajoutez l'ail pressé.
4. Ajoutez la courge buttenut épluchée et vidée de ses graines.
5. Coupez la courge en cubes.
6. Dans une casserole, versez 20 cl d'eau avec le bouillon de légumes et ajoutez la courge en cubes.
7. Laissez cuire pendant 30 minutes.
8. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes. Conservez un verre d'eau de cuisson des pâtes.
9. Une fois que le butternut est cuit, mixez-le avec l'oignon et l'ail pour obtenir une purée bien lisse.
10. Ajoutez la crème et le pecorino râpé, si c'est trop épais ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes.
11. Mélangez la sauce crémeuse avec les pâtes.
12. Parsemez avec des graines de courges torréfiées. Dégustez.