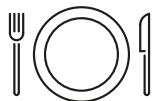
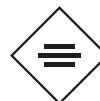


RECETTE

PÂTE CRÉMEUSE AU POTIMARRON

POUR 4
PERSONNES20
MINUTES20
MINUTES

NIVEAU FACILE

L I S T E D E S I N G R É D I E N T S

- 400 G DE PÂTES (FUSILLI, RIGATONI, PENNE...)
- 500 G DE POTIMARRON (AVEC PEAU, ÉPÉPINÉ)
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- 20 CL DE CRÈME LIQUIDE (OU LAIT DE COCO POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE)
- 60 G DE PARMESAN OU COMTÉ RÂpé
- HUILE D'OLIVE
- SAUGE, PIGNONS
- SEL, POIVRE



P R È T , F E U , à V O T R E T A B L I E R

- FAIS CUIRE LES PÂTES SELON L'INDICATION DU PAQUET. GARDE UN VERRE D'EAU DE CUISSON.
- COUPE LE POTIMARRON EN DÉS ET FAIS-LE REVENIR 5 MIN DANS UN PEU D'HUILE AVEC L'OIGNON ET L'AIL.
- AJOUTE DE L'EAU À HAUTEUR, SALE, POIVRE, ET LAISSE MIJOTER 15 MIN JUSQU'A CE QUE LE POTIMARRON SOIT TRÈS TENDRE.
- MIXE POUR OBTENIR UNE PURÉE LISSE.
- AJOUTE LA CRÈME + LE PARMESAN/COMTÉ DANS CETTE SAUCE CHAude ET MÉLANGE POUR OBTENIR UNE CRÈME ONCTUEUSE.
- VERSE SUR LES PÂTES, RECTIFIE AVEC UN PEU D'EAU DE CUISSON SI BESOIN POUR UNE TEXTURE ENCORE PLUS CRÉMEUSE.
- GOÛTE, AJUSTE SEL/POIVRE.

AJOUTEZ QUELQUES FEUILLES DE SAUGE GRILLÉES DANS DU BEURRE, ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS
UN REGAL!

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN