



Les plats principaux

Pâtes au butternut

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de dés de potiron
2 échalotes (ciselées)
4 gousses d'ail (pressées)
poignée feuilles de basilic
150 millilitres de vin blanc
350 millilitres de bouillon de poulet
120 millilitres de lait
500 grammes linguini
40 grammes de pecorino
noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre dans une casserole profonde et faites-y revenir les échalotes et l'ail. Déglacez avec le vin et faites réduire 5 minutes. Ajoutez les cubes de potiron et le bouillon puis portez à ébullition. Faites mijoter 15 minutes jusqu'à ce que le potiron soit mou.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez et réservez 125 ml de l'eau de cuisson.

Mettez les cubes de potiron dans un mixeur et mixez bien lisse. Versez dans le mixeur le lait et l'eau de cuisson des pâtes puis mixez encore un peu.

Versez la sauce au potiron sur les pâtes. Répartissez sur les assiettes et terminez avec le pecorino et les feuilles de basilic. Saupoudrez d'un peu de noix de muscade.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

