



Fettuccine sauce à la courge butternut

RECETTES - PÂTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de pâte fettuccine Smart Catelli
- 2 c. table de beurre
- ½ oignon rouge, haché
- 2 gousses d'ail, haché
- 4 tasses de petits cubes de courge butternut
- 1 1/3 de bouillon de légumes ou de poulet
- 1 tasse de crème 15%
- 2 c. table de sauge fraîche, hachée
- 1 c. table de thym frais, haché
- 1 tasse de parmesan, râpé
- 6 tranches de bacon, cuit
- Sel et poivre
- Persil frais, haché.

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans un poêlon et faire suer les oignons. Ajouter ensuite l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
2. Ajouter les courges, le bouillon, la sauge et le thym. Faire cuire à couvert à feu moyen pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les courges soient cuites.
3. Retirer du feu et réduire en purée . Incorporer la crème. Saler et poivrer.

4. Faire cuire les pâtes. Lorsque les pâtes sont cuites et égouttées, les ajouter dans la sauce à la courge. Bien mélanger.
5. Ajouter le parmesan et bien mélanger. Servir avec des miettes de bacon et du persil.