

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6



Fettuccine sauce à la courge butternut

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.

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/11/fettuccine-sauce...courge-butternut.html>