

SEMAINE DU GOÛT DU 16 AU 22 OCTOBRE

Recette des pâtes à la crème de Butternut

Pour cette recette il vous faut, une petite courge butternut, 2 gousses d'ail, 1 c.à soupe d'huile d'olive, 160 grammes de pâtes, 60g de pecorino ou parmesan, du sel et poivre et du thym frais

Préchauffez votre four à 200°C. Couper le butternut en deux dans la longueur, enlever les graines, puis rainurer la courge. Mettre les gousses d'ail dans l'espace libéré par les graines puis mettre de l'huile d'olive. Faire cuire environ 1 heure (attention ne pas laisser brûler). La courge est prête quand vous pouvez entrer un couteau facilement dans la chair.

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau, une fois que c'est bon égouttez, gardez environ 100ml de l'eau de cuisson.

Quand la courge est cuite récupérez la chair et l'ail et mixer avec les 100ml d'eau de cuisson, puis rajouter le fromage. Verser la sauce sur les pâtes puis servez!



1 JOUR
1 AMAP
1 PANIER
1 RECETTE

Bon appétit!!

*Amaptite Vigne
Sainte Cécile les
Vignes (84)*

LES
COURGES
DE JUSTINE
ET
VALENTIN

