



Pâtes

Courge butternut rôtie et pâtes à la sauge



45 min 20 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

660

CALORIES

Étape 1

Préparation de la courge butternut

- 1 Préchauffez le four à 190°C (Th.6).
- 2 Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé.
- 3 Couper la courge en deux à l'aide d'un couteau de chef. Retirer les graines à l'aide d'une cuillère et les jeter.
- 4 Couper ensuite la courge en petits dés d'un centimètre en laissant la peau.
- 5 Mélangez la courge avec l'huile d'olive, le sel et le poivre noir dans un saladier.
- 6 Bien répartir les morceaux de courge sur la plaque.
- 7 Si l'on place trop de courges sur la plaque, elles vont cuire à la vapeur et non pas rôtir. Utiliser deux plaques si nécessaire.
- 8 Faire rôtir au four pendant 20-25 minutes.
- 9 Retirer la plaque avec des gants anti-chaleur.

Étape 2

Préparation des pâtes

- 1 Pendant que la courge est en train de rôtir, porter l'eau à ébullition dans une grande casserole.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la courge rôtie

500 g **Courge**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour les pâtes

400 g **Rigatoni**
1 c. à soupe **Gros sel**

Ingrédients pour le beurre de sauge

80 g **Beurre doux**
10 branche(s) **Sauge**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Parmesan**

- 2 Ajouter du gros sel.
- 3 Verser les pâtes. Pour le temps de cuisson, se référer à ce qui est inscrit sur l'emballage.
- 4 Egoutter les pâtes dans une passoire.

Étape 3

Préparation du beurre de sauge

- 1 Un peu avant la fin de cuisson des pâtes, faire fondre le beurre dans une grande casserole sur feu moyen.
- 2 Dès qu'il commence à mousser, ajouter les feuilles de sauge.
- 3 Laisser cuire jusqu'à ce que le beurre commence à colorer. Lever la casserole de temps en temps et remuer le beurre pendant la cuisson.
- 4 Assaisonner le beurre avec du sel et du poivre.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser les pâtes dans la casserole, ajouter la courge butternut puis remuer.
- 2 Verser le beurre à l'estragon dans la casserole à l'aide de la spatule. Mélanger le tout.
- 3 Servir les pâtes à la sauge et à la courge dans des assiettes de service individuelles.
- 4 A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan sur chaque assiette.
- 5 Servir tout de suite.