



# TAGLIATELLES AU POTIMARRON

## INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

- 2 BARQUETTES DE TAGLIATELLES FRAICHES\*
- 250 G DE VENTRÈCHE SÉCHÉE\*
- JAMBON SERRANO\*
- 1 POTIMARRON
- 1 OIGNON
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE\*
- PARMESAN\*
- 1 CUBE DE VOLAILLE
- PIMENT D'ESPELETTE\*

## PRÉPARATION

- COUPEZ LE POTIMARRON EN CUBE ET FAITES LES CUIRE DANS DE L'EAU BOUILLANTE AVEC LE CUBE DE VOLAILLE PENDANT 20 MINUTES.
- RÉDUISEZ EN PURÉE AVEC 1/2 LOUCHE D'EAU DE CUISSON ET RÉSERVEZ.
- COUPEZ LA VENTRÈCHE EN LARDONS ET L'OIGNON ET FAITES LES CUIRE DANS UNE POÊLE À SEC (RÉSERVEZ LES SUR DU PAPIER ABSORBANT).
- FAITES BOUILLIR DE L'EAU POUR LA CUISSON DES TAGLIATELLES (1 MINUTES 30).
- DANS UN FAITOUT VERSEZ LES PÂTES, L'OIGNON, LA VENTRÈCHE ET LA PURÉE DE POTIMARRON.
- AJOUTEZ 2 CUILLÈRES À SOUPE CRÈME, PUIS ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE.
- MÉLANGEZ LE TOUT ET AJOUTEZ PAR DESSUS PARMESAN ET QUELQUE MORCEAUX DE SERRANO.

\*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU