

# Pâtes à la crème de butternut & parmesan

*L'automne est bien là !*

RECETTE DE SAISON



## INGRÉDIENTS:

- 1 butternut
- 2 oignons
- 1 c. à s. d'ail en poudre
- 80g de parmesan
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 250g de pâtes
- Quelques feuilles de persil
- Sel & poivre

## Recette

de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Éplucher la butternut (attention aux doigts !), retirer les graines et couper la en petit morceaux. Ciseler les oignons.
2. Faire revenir les oignons et l'ail en poudre dans un filet d'huile d'olive pendant 5mn. Ajouter les morceaux de butternut avec un fond d'eau puis couvrir. Laisser cuire jusqu'à ce que les morceaux de butternut soient mous.
3. En parallèle, faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée.
4. Une fois la butternut cuite, mixer en ajoutant la crème fraîche épaisse et le parmesan. Saler/poivrer. Ajuster la consistance en ajoutant de l'eau de cuisson des pâtes au besoin.
5. Une fois les pâtes cuites, mélanger avec la crème de butternut au parmesan et servir avec quelques feuilles de persil.

*Bon appétit !*