

Tagliatelles - crème fraîche - courge - Pesto - parmesan - pins  
- végétarien - Noël 2019 pour 4 personnes

- 400 g de pâtes fraîches
- 80 g de parmesan
- 2 bouquets de basilic
- 30 g de pignons de pin
- 3 gousses d'ail
- 1 échalotte
- 125 ml de crème fraîche
- 1 potimaron
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 375 ml de bouillon ou de vin blanc

- + pignons de pin
- + Tomates séchées

- 1 Raper la moitié du parmesan
- 2 Couper le reste en morceaux
- 3 Peler les gousses d'ail et l'échalotte
- 4 Couper le potimaron en dés
- 5 Chauffer l'huile dans la poêle
- 6 Faire revenir les dés de courge et l'oignon 5 à 6 min
- 7 Ajouter le bouillon + du thym (facultatif)
- 8 Porter à ébullition et laisser mijoter 9 à 10 min jusqu'à ce que la courge soit tendre
- 9 Ajouter la crème fraîche 125 ml
  - + le parmesan rapé
  - + le pesto
  - + l'ail pilé avec le basilic
  - + les pignons
- 10 Faire cuire les pâtes