

Pâtes au potiron grillée et à a fêta

Pour 3 personnes :

- 280 g de linguines (*1 paquet de pâtes fraîches pour moi de 2, 3 personnes*)
- 750 g de potiron épluché et coupé en morceaux (*je n'en avais que 370 g*)
- 1,5 càc de graines de carvi
- 60 mL d'huile d'olive (*2 càs d'huile de noisettes*)
- 30 g de pignons grillés
- 2 càs de persil frais ou surgelé
- 150 g de fêta émietée (*j'ai mis 200 g*)
- 45 mL de jus de citron (*j'ai mis 30 mL, j'ai trouvé nickel comme ça mais Monsieur a trouvé que le citron prenait trop le dessus, donc mettre 20 mL si vous préférez*)
- 1 gousse d'ail pilée
- 2 petites càs de vinaigre blanc (*j'ai mis du vinaigre aromatisé à la noix*)

Préchauffer le four à 240°C ou 220°C si c'est un four à chaleur tournante.

Mélanger le potiron, les graines de carvi et 2 càs d'huile (pas mises) sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner 20 min environ sans couvrir, jusqu'à ce que le potiron soit doré et tendre.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elles soient *al dente* et les égoutter.

Mettre les pâtes et le potiron grillé dans un grand saladier avec les pignon, le persil et la fêta.

Mélanger le jus de citron, l'ail, le vinaigre et l'huile puis napper les pâtes de cette sauce. Mélanger délicatement et servir.

