

Sylvia Gabet

Pâtes à la citrouille, pistou, noix et chèvre fondu (pour étudiant fauché gourmand!)

Recette pour 4 personnes

Ustensiles

1 poêle antiadhésive
1 marmite
du papier sulfurisé

Cuisson

1 plaque chauffante
1 four traditionnel

Ingrédients

400 g de chair de citrouille
(soit 1 tranche de 500 g avec peau)
400 g de pâtes
1 noix de beurre (20 g)
2 cuil. à soupe d'huile
(olive ou neutre)
4 cuil. à soupe de pesto
3 cuil. à soupe
de parmesan râpé (50 g)
3 cuil. à soupe de cerneaux
de noix (50 g)
1 bûche de chèvre (150 g)
sel, poivre

Coupe la citrouille en petits dés et fais-les revenir à la poêle sur feu vif dans le mélange beurre-huile, sale, poivre, et poursuis la cuisson jusqu'à ce qu'ils adhèrent un peu au fond de la poêle.

Fais cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée selon les indications du fabricant.

Verse les pâtes égouttées dans la poêle de la citrouille, ajoute le pesto, le parmesan, les cerneaux de noix concassés, sale et poivre.

Coupe la bûche de chèvre en huit rondelles et fais-les dorer sur la grille du four tapissée de papier sulfurisé.

Parsème les rondelles de chèvre sur la salade avant de servir.

Le coup de pouce de Sylvia

Tu peux acheter du pesto en bocal (dit aussi pistou) ou fabriquer le tien. Avec le blender, c'est archirapide :

2 gousses d'ail
+ 1 gros bouquet de basilic (ou 100 g de roquette, pour changer)

+ 3 cuil. à soupe de pignons de pin

+ 3 cuil. à soupe de parmesan râpé

+ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

+ sel et poivre.

Tu peux remplacer la citrouille par du potimarron : dans ce cas, ça va encore plus vite : lui, on ne le pèle pas !

L'été, zappe la citrouille : le plat redevient les fameuses pâtes au pesto comme on les mange sur la côte d'Azur ou sur la côte ligurienne.

Sans four : coupe la bûche de chèvre en dés et verse les sur les pâtes chaudes.

PAYOT
LIBRAIRE

Auteure
1000 Lausanne