

Pâtes à la crème de butternut et chou kale

Ingrédients

Pour 6 gourmands

- 600g de pâtes
- 1 courge butternut
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- 20cl de crème liquide
- 3 feuilles de chou kale
- 1 càc de paprika
- sel, poivre

Préparation

Épluchez la courge. Fendez-la en deux, puis retirez les fibres et les graines. Découpez la chair en cubes et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Le temps de cuisson dépend de la taille des dés, prévoyez une quinzaine de minutes.

Portez un gros volume d'eau salée à ébullition pour cuire vos pâtes. Prévoyez une minute de cuisson de moins que ce qui est préconisé sur le paquet.

Pendant les différentes cuissons, lavez vos feuilles de chou kale. Découpez-les pour retirer la tige centrale. Émincez les feuilles grossièrement.

Quand la butternut est cuite déposez les morceaux dans un blender. Versez la crème et ajoutez la gousse d'ail. Salez et poivrez. Ajoutez le paprika. Mixez jusqu'à obtenir une purée fine.

Égouttez les pâtes cuites. Mélangez-les dans le fait-tout (qui a servi pour la cuisson) avec la crème de courge. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez l'émincé de kale. Mélangez et laissez-le tout cuire quelques minutes à feu doux.

Servez bien chaud.

So foodista