PL-729

Farfalles au Butternut Grillé et à la Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500g
- LARDONS	200g fumés
- POTIRON(S)	1 butternut
- ROQUETTE (SALADE)	100g
- ORIGAN	2 c à café
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- HUILE D'OLIVE	3 + 2 c à soupe
- THYM	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Epluchez le potiron, coupez-le en 2, ôtez les graines et filaments puis détaillez-le en dés de 1 cm de coté.
- Coupez la roquette au couteau.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, placez les dés de potiron avec 3 c à soupe d'huile, l'origan, le thym et poivrez.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Après 15 minutes, incorporez les lardons au potiron et poursuivez la cuisson au four.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dans le fond de la casserole des pâtes, versez 2 c à soupe d'huile et la crème fraîche. Remettez les pâtes dans celle-ci puis intégrez la préparation au potiron, la moitié de la roquette coupée ainsi que la moitié de la féta. Mélangez.
- Servez dans des assiettes individuelles, ajoutez un peu de féta et quelques feuilles de roquette.