

## Tagliatelles à la sauce au potiron

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- BEURRE 55g
- ECHALOTE(S) 6 finement hachées
- SEL
- POIVRE
- NOIX DE MUSCADE selon votre goût
- POTIRON(S) 800g en morceaux
- CREME FRAICHE 200 ml
- PARMESAN RAPE 4 c à soupe
- PERSIL
- TAGLIATELLES 450g

### Recette:

- Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez y les échalotes et laissez cuire très doucement à couvert pendant 30 minutes. Remuez de temps en temps.
- Ajoutez alors les morceaux de potiron, saupoudrez de muscade, de sel et de poivre. Laissez cuire environ 40 minutes jusqu'à ce que les potirons soient réduits en purée.
- Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles, le temps nécessaire (de préférence des pâtes fraîches voir DI-53).
- Pour la sauce, retirez la casserole du feu. Incorporez y la crème fraîche, le parmesan et le persil. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Servez les pâtes surmontées de sauce et saupoudrées de parmesan.

### Accompagnement:

Vous pouvez accompagner éventuellement ce plat de viande blanche : filet de porc ou volaille.

