

BOLOGNAISE CREMEUSE DE POTIRON

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients

400 g de rigatoni
450 g de chair à saucisse
30 g de beurre
4 gousses d'ail
1 courge butternut épluchée et coupée en cubes
150 ml de vin blanc (ou de bouillon de volaille)
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
200 g de comté
1/4 c. à café de flocons de piment
1/2 c. à café de graines de fenouil
1 petit bouquet de sauge
Sel, poivre

Faites revenir pendant 5 minutes la chair à saucisse dans une sauteuse à feu moyen avec les graines de fenouil, en cassant bien la viande avec une cuillère en bois. Quand elle est colorée, réservez sur une assiette.

A la place, faites chauffer le beurre. Ajoutez les gousses d'ail émincées puis les cubes de butternut, versez le vin blanc, le lait, la crème, salez, poivrez, ajoutez le piment et laissez cuire à frémissement pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que le potiron soit tendre.

Réservez de côté 3 c. à soupe de cubes de potiron et écrasez ou mixez le reste directement dans la sauteuse. Ajoutez la chair à saucisse, les feuilles de sauge émincées et laissez à petit feu le temps de cuire les pâtes.

Faites cuire les rigatonis dans une grande casserole d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet pour un résultat al dente. Réservez une tasse d'eau de cuisson, égouttez les pâtes puis ajoutez-les dans la sauce avec un peu d'eau de cuisson et les cubes de potiron.

Ajoutez-les 3/4 du comté coupés en copeaux, mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis servez avec le reste du comté.

Astuce : vous pouvez gagner du temps en utilisant directement de la purée de potiron, comptez 450 g environ et ajoutez-y uniquement les 200 ml de crème liquide (pas de vin ni de lait ou la sauce sera trop liquide).

Recette version courte

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients

400 g de rigatoni
450 g de chair à saucisse
30 g de beurre
4 gousses d'ail émincées
1 courge butternut épluchée et coupée en cubes
150 ml de vin blanc (ou de bouillon de volaille)
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
200 g de comté
1/4 c. à café de flocons de piment
1/2 c. à café de graines de fenouil
1 petit bouquet de sauge
Sel, poivre

Faites revenir pendant 5 minutes la chair à saucisse avec les graines de fenouil, en cassant bien la viande avec une cuillère en bois. Réservez sur une assiette.

A la place, faites chauffer le beurre. Ajoutez les gousses d'ail puis les cubes de butternut, versez le vin blanc, le lait, la crème, salez, poivrez, ajoutez le piment et laissez cuire 20 minutes.

Réservez de côté quelques cubes de potiron et mixez le reste. Ajoutez la chair à saucisse, les feuilles de sauge émincées et laissez à petit feu le temps de cuire les pâtes.

Faites cuire al dente les rigatonis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ajoutez les pâtes dans la sauce avec un peu de leur eau de cuisson et les cubes de potiron.

Ajoutez-les 3/4 du comté coupés en copeaux, mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis servez avec le reste du comté.

Astuce : vous pouvez gagner du temps en utilisant directement de la purée de potiron, comptez 450 g environ et ajoutez-y uniquement les 200 ml de crème liquide (pas de vin ni de lait ou la sauce sera trop liquide).

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel

