

LA RECETTE *du* LUNDI



pâtes au potimarron, burrata et noix

plat



INGRÉDIENTS

- 1 potimarron moyen (pas trop petit)
- 250 g de pâtes Cipriani ou tagliatelles fraîches
- 1 burrata
- 1 oignon jaune émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive citron & gingembre - Comptoir des Arômes
- 2 c. à café de sel aux épices grillées - Comptoir des Arômes
- 1 c. à café de paprika fumé - Comptoir des Arômes
- Poivre noir de Madagascar Comptoir
- 1 poignée de noix concassées
- Quelques herbes de Provence à parsemer

🌿 Conseil gourmand

Pour une version encore plus gourmande, ajoutez un filet de crème de balsamique sur la burrata juste avant de servir. Et si vous aimez les plats relevés, remplacez le paprika fumé par une pointe de piment d'Espelette du Comptoir.

PRÉPARATION

1. Coupez le chapeau du potimarron, videz-le et récupérez la chair.
2. Faites revenir la chair avec l'oignon, l'ail, l'huile et les épices 10 à 15 min.
3. Faites cuire les pâtes dans une eau salée.
4. Mixez la chair avec la crème pour une sauce lisse et onctueuse.
5. Mélangez les pâtes avec la sauce, ajoutez un peu d'eau de cuisson.
6. Servez dans le potimarron vidé, déposez la burrata, parsemez de noix et d'herbes de Provence 🌿



Pour $\frac{2}{3}$ personnes

