



# Tagliatelles à la sauce butternut

Pour 4 personnes

## Ingrédients

- 900 grammes de courge butternut
- 200 grammes de farine blanche
- 200 grammes de farine de blé dur
- 120 grammes de sbrinz râpé
- 5 œufs
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza oléique
- 3 feuilles de sauges
- Sel et poivre

## Étape 1 : la courge

Allumer le four à 200°C

Peler et hacher l'ail

Couper la courge butternut en deux

Retirer les graines au centre de la courge butternut

Couper la courge butternut en cubes

Sur une plaque de cuisson, mettre :

- 650 grammes de cubes de courge butternut
- l'ail haché
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza oléique

Saler et poivrer

Cuire au four pendant 45 minutes jusqu'à ce que la courge soit tendre

Dans une poêle, mettre :

- 1 cuillère à soupe d'huile de colza oléique
- les cubes de courge butternut restants
- 3 cuillères à soupe d'eau
- la sauge

Saler et poivrer

Couvrir la poêle

Cuire pendant environ 20 minutes



## Étape 2 : les tagliatelles

Dans un grand bol, mélanger :

- la farine blanche
- la farine de blé dur
- les œufs
- une pincée de sel

Mettre un peu de farine sur la table pour éviter que la pâte ne colle

Poser la pâte sur la table

Travailler la pâte avec les mains pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse

Former une boule avec la pâte

Couvrir la boule de pâte avec un linge propre

Laisser la pâte reposer environ 30 minutes

Étaler la pâte pour qu'elle fasse environ 2 millimètres d'épaisseur

Mettre un peu de farine sur la pâte pour éviter qu'elle ne colle

Couper des bandes de pâte de la largeur d'un doigt pour obtenir des tagliatelles

Faire bouillir une casserole d'eau

Ajouter 2 cuillères à soupe de sel dans l'eau

Mettre les tagliatelles dans l'eau bouillante

Cuire environ 3 minutes

Mettre 3 louches d'eau de cuisson de côté pour la sauce

Égoutter les tagliatelles

## Étape 3 : la sauce

Mixer :

- les cubes de courge butternut cuits au four
- l'ail haché cuit au four
- le sbrinz râpé
- les 3 louches d'eau de cuisson des pâtes

## Étape 4 : l'assemblage

Mélanger les pâtes avec la sauce

Ajouter les cubes de courge butternut cuits à la poêle