

# TAGLIATELLES À LA SAUCE BUTTERNUT

## POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 900 grammes de courge
- 200 grammes de farine blanche
- 200 grammes de farine de blé dur
- 120 grammes de sbrinz rapé
- 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 PÂTE

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 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 de pâte

Couvrir la boule de pâte avec un linge propre

Laisser la pâte reposer environ 30 minutes

### ÉTAPE 2 : PRÉPARER LA COURGE

Allumer le four à 200 degrés

Couper la courge butternut en cubes

Sur une plaque de cuisson mettre :

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

Saler et poivrer

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

Dans une poêle, mettre :

- l'huile de colza restante
- les cubes de courge restants
- 3 cuillères à soupe d'eau
- la sauge

Saler et poivrer

Couvrir la poêle

Cuire pendant environ 20 minutes

### ÉTAPE 3 : LES TAGLIATELLES

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie  
Faire une feuille de pâte fine d'environ 2 millimètres d'épaisseur  
Mettre un peu de farine sur la pâte pour éviter qu'elle colle  
Couper la pâte en bandes larges d'un doigt avec un couteau  
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  
Egoutter les pâtes  
Garder 3 louches d'eau de cuisson pour la sauce

### ÉTAPE 4 : LA SAUCE

Dans un blender ou mixeur, mettre :

- les cubes de courges cuits au four
- le sbrinz râpé
- l'eau de cuisson des pâtes

Mixer jusqu'à avoir une sauce lisse

### ÉTAPE 5 : ASSEMBLER

Mélanger les pâtes avec la sauce  
Ajouter les cubes de courge