

Les butternut pastas de Chez Gusto



La recette

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 courge butternut
- 10 marrons
- 300 gr de jambon speck
- 500 gr de pâtes fraîches
- parmesan
- beurre
- sel, poivre

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole et vider une courge butternut sans l'éplucher. La cuire à l'eau salée pendant 20 minutes.

Découper en morceaux grossiers et mixer à l'aide d'un blender en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour obtenir une texture veloutée. Plonger les marrons dans de l'eau bouillante (hors du feu) pendant 5 à 10 minutes pour les éplucher plus facilement,

Les cuire avec du beurre pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.

Concasser et ajouter les éclats de jambon en laissant colorer.

Cuire les pâtes fraîches, dresser directement dans l'assiette avec une louche de crème de butternut, des éclats de marrons et de speck, des copeaux de parmesan. Éventuellement de la roquette pour la couleur, poivrer.