

Gratin de pâtes et potimarron

Plat principal pour 3-4 personnes ou accompagnement pour 6 personnes



400 g de courge préparée (p. ex. potimarron ou red kuri)

Couper en dés de 1 cm.

100 g de lardons
1 jus de citron
Sel

Ajouter, bien mélanger. Faire revenir à feu doux durant 5 à 10 min. dans une poêle à revêtement antiadhésif en remuant régulièrement.

250 g pâtes (p. ex. spirales au safran)

Cuire les pâtes « al dente » dans une grande quantité d'eau salée. Egoutter.

6 à 8 feuilles de sauge finement coupées
120 g sbrinz
3 dl crème
Sel, poivre

Ajouter, mélanger tous les ingrédients. Répartir dans un plat à gratin.

Gratiner 20 à 30 min. au milieu du four préchauffé à 220°C.



Suggestions:

Remplacer le sbrinz par du gorgonzola ou un autre fromage à moisissures bleues.
En plat principal accompagner d'une salade.
En accompagnement servir p. ex. avec une viande en sauce.

