



Linguines crémeuses à la courge avec fromage de chèvre, amandes et échalotes frites

Spécial Végé

35 minutes



Linguines
fraîches
227 g | 454 g



Fromage de
chèvre
½ tasse | 1 tasse



Courge musquée,
en cubes
340 g | 680 g



Poireau
1 | 2



Branche de
romarin
1 | 2



Crème
113 ml | 237 ml



Amandes,
tranchées
28 g | 56 g



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Échalotes frites
28 g | 56 g



Citron
1 | 2



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Fromage à la
crème
2 | 4

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir la courge

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser la **courge** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'**olive** dans cette recette!) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **courge** soit tendre et dorée.

2



Préparer la garniture aux amandes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter les **échalotes frites**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis transférer dans une assiette. **Saler**.
- Laisser refroidir.

3



Préparer les autres ingrédients

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Détacher des branches quelques **feuilles de romarin**, puis en hacher finement **1 c. à thé** (2 c. à thé).

4



Faire la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **poireaux** et le **romarin**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poireaux** soient tendres.
- Ajouter la **crème**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **fromage de chèvre**. Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce** épaississe légèrement.

5



Cuire les linguines fraîches

- Entre-temps, ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1 tasse** (1 ½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **linguines**.

6



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter la **courge**, les **linguines**, la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **parmesan** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de citron**. Bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour une **sauce** moins épaisse, ajouter plus d'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois.)
- Répartir les **linguines** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **fromage de chèvre**, du **reste** du **parmesan**, de la **garniture aux amandes** et du **zeste de citron**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.