

Spaghetti d'épeautre à la courge, sauge et fromage de chèvre



Préparation : 30min – Pour 2 portions – Facile & rapide

400g de courge butternut
3 gousses d'ail
1 c.à.s. d'huile d'olive
250g de spaghettis d'épeautre
quelques feuilles de sauge*
40g de beurre
80g de fromage de chèvre mou
sel et poivre

Préchauffez le four à 200°C.

Pelez la courge, coupez-la en petits dés de 1cm et mettez-les dans un plat à four. Ajoutez deux gousses d'ail non-pelées, l'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez et enfournez pendant 20 minutes jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Pendant que la courge est dans le four, faites cuire les spaghettis comme indiqué sur le paquet.

Pelez la gousse d'ail qui vous reste et écrasez-la. Emincez les feuilles de sauge.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail et la sauge émincée et faites revenir pendant 2 minutes.

Ajoutez les spaghettis et la courge (enlevez les gousses d'ail) dans la poêle, assaisonnez avec du sel et du poivre, mélangez bien et distribuez les pâtes sur deux assiettes.

Emiettez du fromage de chèvre mou sur chaque portion et dégustez.

*la quantité dépend de la taille des feuilles. Si elles sont petites, utilisez une vingtaine de feuilles, si elles sont grandes, une dizaine suffit.