Pâtes au potiron et aux lardons

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

1 butternut
1 noisette de beurre
1 oignon
2 gousses d'ail (émincées)
3 feuilles de sauge
sel et poivre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
250 grammes de lardons
2 décilitres de crème
500 grammes de spaghetti
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 poignée de noix (concassées)
parmesan (râpé)

Bereidingswijze

1. **Épluchez la courge butternut et retirez les graines. Coupez-la en petits dés.**
2. **Laissez fondre le beurre dans une grande poêle. Faites suer l'oignon et ajoutez les dés de potiron. Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que le potiron soit al dente.**
3. **Ajoutez l'ail, la sauge ciselée, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Poursuivez la cuisson quelques instants.**
4. **Dans une autre poêle, faites revenir les lardons et égouttez-les sur du papier absorbant. Ajoutez-les au potiron et arrosez le tout de crème.**
5. **Faites cuire les spaghettis al dente dans de l'eau salée et égouttez-les.**
6. **Ajoutez-les dans la poêle avec les dés de potiron.**

7. **Garnissez avec le persil, les noix et le parmesan.**