



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Rigatoni au butternut, sauge et noisettes

 Pour 2 personnes Très facile 45 min**3.02€ La portion** (prix indicatif)

Les pasta côtoient la butternut, dont l'association sauge et noisette lui va à merveille.

Les ingrédients

- **125 g** de Pâte Rigatoni. Paccheri
- **0.5 pièce** de Courge butternut
- **1 pièce** de Echalote
- **25 g** de Noisette décortiquée
- **75 g** de Parmesan rapé
- **10 feuille** de Sauge fraîche

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 200°C. Préparez une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson.
- 2 Épluchez la moitié d'un butternut. Coupez des tranches d'1,5 cm puis détaillez-les en cubes.
Mettez-les dans un récipient. Arrosez d'1 càs d'huile (pour ½ butternut), salez et poivrez. Mélangez puis transvasez sur la plaque de cuisson.
Enfournerez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les cubes soient mous.
- 3 En parallèle, coupez une échalote en petits morceaux.
Lavez et émincez 10 feuilles de sauge.
Hachez 25 g de noisettes.

- 4 Faites cuire les rigatoni selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 5 Quand le butternut est cuit, chauffez de l'huile dans une poêle à feu moyen.
Faites dorer les échalotes 2 min en mélangeant.
Ajoutez la sauge, les noisettes et le butternut cuit. Mélangez à feu vif quelques minutes pour dorer le butternut.
- 6 Égouttez 125 g de rigatoni et mettez-les dans la poêle. Ajoutez 75 g de parmesan.
Mélangez 1 à 2 minutes. C'est prêt !
- 7 Servez immédiatement dans vos assiettes. Ajoutez dessus de la sauge, des noisettes et du parmesan râpé s'il vous en reste.