

Pâtes **au**
JAMBON DE
VENDÉE IGP,
et crème de
potimarron.



Personnes

4 Personnes



Préparation

25 minutes



Cuisson

30 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP tranches fines
- 400 g de pâtes
- 600 g de potimarron
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 branches de thym
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 50 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

La Préparation

- I. Préchauffez le four à 200°C.
- II. Lavez le potimarron, retirez ses graines et épluchez-le.
- III. Coupez-le en morceaux, puis en dés, et placez-les dans un saladier.
- IV. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du thym et une gousse d'ail préalablement épluchée et hachée.
- V. Mélangez bien, puis étalez les dés de potimarron sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile de cuisson ou d'un papier sulfurisé.
- VI. Faites cuire au four pendant 30 minutes à 200°C.
- VII. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les indications du paquet dans une casserole d'eau salée.
- VIII. Coupez le jambon de Vendée IGP en fines lamelles.
- IX. Une fois les dés de potimarron rôtis, mixez-les en ajoutant progressivement la crème liquide, la muscade, sel et poivre à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant, jusqu'à obtenir une texture lisse.
- X. Dans une poêle, ajoutez les pâtes, le jambon de Vendée IGP et la crème de potimarron. Mélangez.
- XI. Incorporez le parmesan râpé et mélangez à nouveau avant de servir.



Le Charcutier de la Restauration

Bon appétit !

SALAISONS DES OLLONNES • 85220 APREMONT

02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

