Pâtes *au* Jambon de Vendée et à la crème de potimarron.

Personnes
4 Personnes

Préparation
25 minutes

Cuisson
Env. 30min.

Les Ingrédients

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

La Préparation

I. Préchauffez 1. le four à 200°C.
II. Lavez le potimarron, retirez ses graines et épluchez-le. Ensuite, coupez-le en morceaux, puis en dés, et placez-les dans un saladier.
III. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du thym et une gousse d'ail, préalablement épluchée et hachée.
IV. Mélangez, puis étalez les dés de potimarron sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
V. Faites cuire au four pendant 30 minutes à 200°C.
VI. Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet dans une casserole d'eau salée.
VII. Coupez le jambon de Vendée IGP en fines lamelles.
VIII. 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
IX. d'un mixeur plongeant, jusqu'à obtenir une texture lisse.
X. Dans une poêle, ajoutez les pâtes, le jambon et la crème de potimarron. Mélangez.
XI. Incorporez le parmesan râpé et mélangez à nouveau avant de servir.

Bon appétit !

PAYEZ VOUS UNE BONNE tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr