



---

*Pennes aux scampis à la sauce Butternut*

---



*Catégorie Plat mais peut être servi en entrée !*

*Adapté bien sur la taille de votre contenant si servi en entrée.*

*Ingrédients :*

*32 scampis crus décortiqués*

*1 courge Butternut (+/- 700 gr non nettoyées)*

*4 gousses d'ail*

*2 échalotes*

*50 g de parmesan (bloc)*

*1 dl de crème*

*400 g de pâte courte*

*2 dl de bouillon de poule (1/2 cube dissous dans 2 dl d'eau très chaude)*

*3 c. à soupe d'huile d'olive*

*Poivre noir (moulin)*

*Sel*

*Au préalable*

*Pelez la courge. Détaillez la chair en dés de 2 cm.*

*Coupez les échalotes grossièrement et l'ail en 2.*

*Râpez le parmesan.*

*Préchauffez le four à 180 °C.*

*Préparation*

*Tapissez une plaque de four de papier cuisson ou prendre un plat antiadhérent et répartissez-y les dés de courge, les morceaux d'échalotes et l'ail.. Arrosez le tout de 2 c. à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez. Glissez 40 min au four préchauffé.*

*Transvasez les légumes dans une casserole et ajoutez-y le bouillon de poule et la crème. Mixez jusqu'à obtention d'une sauce homogène et ultra lisse. Réchauffez la sauce à feu modéré, vérifié l'assaisonnement.*

*Entre-temps, faites cuire les pâtes. Égouttez.*

*Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les scampis 3 min à feu vif.*

*Présentation :*

*Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses et versez la sauce Butternut par-dessus. Disposez 8 scampis sur chaque assiette et agrémentez de parmesan râpé.*

*Conseil :*

*La sauce Butternut peut se cuisiner la veille et mise au frais. C'est un sérieux gain de temps le jour même !*

*Ne pas surcuire les scampis au risque de les rendre farineux en bouche.*

*Cette préparation peut être réalisée la veille sans soucis et gardée bien au frais, elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.*