

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

LINGUINE À LA CITROUILLE



1 c. à table d'huile

8 Tranches de pancetta, salami ou bacon (au choix)

4 tasses de citrouille coupée en petits dés

1 oignon coupé en dés

4 gousses d'ail hachées finement

$\frac{1}{2}$ c. à thé curcuma

$\frac{1}{2}$ c. à thé de cumin moulu

$\frac{1}{4}$ c. à thé muscade

2 tasses de lait

Sel et poivre

Parmesan, Basilic et ciboulette fraîche (au moment de servir)

Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire griller la charcuterie jusqu'à ce qu'elle soit dorée (env. 3 minutes) et réserver.

Dans la même casserole, faire revenir la citrouille et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient tendre (env. 5 minutes). Ajouter ensuite l'ail et les épices et faire cuire ensuite 1 minute.

Ajouter ensuite le lait et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux afin de laisser mijoter (12-15 minutes) jusqu'à ce que la citrouille soit tendre.

Mettre la préparation dans un mélangeur afin de le réduire en purée. Incorporer la charcuterie hachée et verser sur les pâtes de votre choix. Idéalement des pâtes longues..

Vous verrez, c'est intéressant la combinaison de ces ingrédients sur une pâte et si la sauce devenait trop épaisse avant e servir, gardez-vous toujours 1 tasse d'eau de cuisson de vos pâtes pour l'allonger.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM