

Pâtes à la courge



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions

Ingrédients

- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- Une vingtaine de feuilles de sauge fraîche
- 1 oignon moyen haché
- 3 gousses d'ail moyennes hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de piment fort frais haché
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre des dunes moulu
- ½ tasse (125 ml) de vin blanc
- Sel
- 1 tasse (250 ml) de purée de courge (voir note)
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre
- 1 lb (450g) de pâtes fraîches, longues
- ¼ tasse (60 ml) de fromage à pâte dure râpé (plus pour garnir au service)

Préparation

1. Porter un grand chaudron d'eau à ébullition.
2. Pendant ce temps, déposer les tranches de bacon dans une grande poêle et chauffer à feu moyen une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant (le tourner à mi-cuisson). Retirer les tranches de la poêle et les réserver sur un papier absorbant.
3. Laisser le gras de bacon dans la poêle et y ajouter le beurre en gardant le feu à moyen. Lorsque le beurre frémit, ajouter la sauge et frire environ 30 secondes, ou jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Retirer les feuilles frites de la poêle à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère trouée et réserver avec le bacon sur le papier absorbant.
4. Dans la même poêle et toujours à feu moyen, attendrir l'oignon dans le mélange de gras de bacon et de beurre environ 5 minutes, ou jusqu'à légère coloration.
5. Ajouter l'ail, le piment et le poivre des dunes, et cuire une minute supplémentaire.
6. Déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié.
7. Pendant ce temps, saler l'eau bouillante et y plonger les pâtes fraîches. Leur cuisson est rapide : lorsqu'elles sont prêtes, égoutter en réservant ½ tasse (125 ml) d'eau de cuisson.
8. Lorsque le vin a réduit de moitié, ajouter la purée de courge, le lait et le vinaigre. Chauffer jusqu'à frémissement en mélangeant bien.
9. Ajouter le fromage et 60 ml (¼ tasse) d'eau de cuisson. Brasser à feu doux pour fondre le fromage dans la sauce.
10. Mixer (au robot ou au pied mélangeur) jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
11. Remettre la sauce dans la poêle et à feu très doux, y ajouter les pâtes et mélanger délicatement pour bien les enrober. Ajouter un peu d'eau de cuisson au besoin pour obtenir une texture ayant la souplesse désirée.
12. Servir aussitôt dans des assiettes creuses (idéalement préchauffées) et garnir de fromage râpé, du bacon croustillant cassé en gros morceaux et de sauge frite.

Note:

- On peut utiliser la purée de n'importe quelle courge ou citrouille. Le résultat est plus intéressant avec les purées épaisses. Si votre purée est plus aqueuse, déposez-la dans une passoire et laissez-la égoutter avant d'en prélever 1 tasse pour la recette.