Tagliatelles, sauce au potiron (4 pers)

Ingrédients

350gTagliatelles (d'épeautre)

La sauce

200 g potiron (en morceaux)
1 gousse ail (écrasée)
1 c à s huile d'olive
12.5 cl bouillon de légumes
12.5 cl lait d'amande (non sucré)
Cannelle- noix de muscade
Feuilles de sauge (finement hachées + quelques feuilles pour la déco)

Déroulement

Préchauffez le four à 180 °C. Etalez les morceaux de potiron et l'ail sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Aspergez-les d'huile et faites-les rôtir, 30 mn, au four.

Versez les morceaux de potiron et la purée d'ail dans une casserole avec le bouillon, le lait d'amande et portez à ébullition. Relevez de cannelle, noix muscade, sel et poivre. Plongez-y la sauge et mixez-le tout en en une sauce épaisse et lisse.

Faites cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Egouttez-les, dressez-les sur assiette avec la sauce. Poivrez et garnissez de feuilles de sauge.

Mousse de poires au mascarpone

Ingrédients

300g Poires au sirop ou bien mures
120g Mascarpone
80g Sucre
20cl Crème liquide
3Feuilles de gélatine

Déroulement

Montez la crème en chantilly puis ajoutez le sucre et le mascarpone. Trempez la gélatine dans l'eau froide puis mixez les poires en purée.
Faites chauffer la purée puis ajoutez-y la gélatine et mélangez. Incorporez délicatement la préparation à celle au mascarpone puis répartissez dans des verrines.
Placez au frais minimum 3h avant de déguster.
Vous pouvez garder quelques morceaux dans le fond du verre