

Pâtes à la courge Butternut gratinées



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **45 minutes**

Portions **6 portions + des restes**

Ingrédients

1. 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
 2. 250 g (8 oz) d'oignon blanc, coupé en brunoise
 3. 2 gousses d'ail, émincées
 4. 2 ml (1/2 c. à thé) de flocons de piment fort
 5. 30 ml (2 c. à soupe) de sauge fraîche hachée finement
 6. Au goût, sel
 7. Au goût, poivre
 8. 500 g (1 lb) de Penne rigate *Sensations par Compliments*
 9. 750 g (1 ½ lb) de courge Butternut, coupée en dés
 10. 300 ml (1 ¼ tasse) d'eau de cuisson des pâtes réservée
 11. 60 ml (1/4 tasse) de lait
 12. 125 g (4 oz) de fromage de chèvre ail et fines herbes
 13. 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble rôties, hachées, en tout
 14. 125 ml (1/2 tasse) de bacon réduit en sodium entièrement cuit
 15. 150 ml (2/3 tasse) de Mélange de fromages râpés à l'italienne *Sensations par Compliments*, en tout
-

Méthode

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Amener à ébullition une grande casserole remplie d'eau salée. Entre-temps, faire réchauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y faire sauter l'oignon et l'ail avec les flocons de piment fort, la sauge, le sel et le poivre jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Réserver.
2. Faire cuire les pâtes et la courge ensemble dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver 300 ml (1 ¼ tasse) d'eau de cuisson, puis égoutter les pâtes et la courge. Les réserver.
3. Dans la même casserole, mélanger l'eau de cuisson, le lait, le fromage de chèvre, le mélange d'oignon et d'ail, les noix grillées (en réserver 30 ml ou 2 c. à soupe pour garnir), le bacon et 80 ml (1/3 tasse) de fromage râpé. Ajouter la courge et les pâtes et bien mélanger.

4. Transférer le mélange de pâtes dans un plat de cuisson de 2 L (9 po x 9 po). Parsemer des noix réservées et du reste de fromage. Saler et poivrer. Cuire au four pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Truc : Pour décorer et ajouter davantage de saveur, mélanger 4 ou 5 petites feuilles de sauge entières avec 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive. En garnir le dessus des pâtes avant de les mettre au four.