

Tagliatelles crémeuses au butternut & à la bière

Ingédients :

- 400 g de pâtes
- 250 g de butternut
- 1/2 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de thym
- 120 ml de lait de cajou
- 80 ml de bière blonde
- 1 cuillère à café de purée de Tomate
- Parmesan végétal
- Huile d'olive, sel & poivre
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable

Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C.

Coupez le butternut, l'oignon et écrasez l'ail puis mettez le tout dans un plat allant au four.

Arrosez d'huile d'olive, sel, poivre, origan et thym puis remuez.

Faites cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le butternut soit cuit sous environ 20 minutes.

A côté, faites cuire vos pâtes selon les instructions du paquet.

Lorsque le butternut est cuit, mettez le dans votre robot et mixez pour le réduire en purée.

Dans un faitout, versez un filet d'huile d'olive, déposez la purée de butternut, la purée de tomate, le lait de cajou et la bière.

Remuez, réajustez l'assaisonnement, si besoin. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

A côté, dans une poêle, faites dorer les graines de sésame.

Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez le sirop d'érable, remuez.

Retirez de la poêle et réserver.

Égouttez les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson.

Versez les pâtes dans la sauce, mélangez et ajoutez environ 2 cuillères à soupe de parmesan végétal râpé. Dressez.

Décorez avec des herbes et les graines de sésame.