



Belle des champs sauce butternut, à la burrata et à la truite

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pâtes Belle des champs
- 250 g de courge butternut
- 2 pavés de truite
- Fumet de poisson
- 2 boules de burrata
- 15 cl de crème entière liquide
- 2 petites échalotes
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Laver la courge butternut. Séchez-la dans un torchon propre.

Pelez-la, ôter les grains puis découpez-la en petits dés. Pelez et émincez finement les échalotes.

Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faites-y revenir l'échalotte émincée pendant 5 minutes avant d'y ajouter la courge butternut.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

En fin de cuisson, mixez la butternut poêlée avec la crème entière liquide de manière à obtenir une sauce à la texture homogène et onctueuse.

Salez et poivrez puis réserver.

Pendant ce temps, faites cuire les pavés de truite dans un fumet de poisson pendant 10 minutes.

Émiettez-les grossièrement.

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée.

Plongez-y les pâtes et faites-les cuire selon l'indication du paquet, jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égouttez-les soigneusement puis répartissez-les dans les assiettes avec la truite émietée.

Nappez le tout avec la sauce à la butternut.

Égouttez la burrata et émiettez-la sur les pâtes et la sauce bien chaude.

Parsemez de persil ciselé et servez immédiatement.