

Pâtes au potiron, châtaignes et chèvre



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est à dire « autant que nécessaire ». Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts.

- 150g de pâtes (QB)
- 1/2 bouillon cube de légumes
- 100g de potiron (QB)
- 8 châtaignes (QB)
- 1/2 chèvre frais
- Du sel et du poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Avec un couteau, incisez les châtaignes en faisant une croix sur le dessus et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire les châtaignes pendant 20 minutes à 200°C.

Lorsqu'elles sont cuites, enlevez la coque et coupez-les en petits morceaux.

Pendant ce temps, épluchez le potiron et coupez le en petits cubes.

Dans une casserole, mettez les pâtes, le 1/2 bouillon de légumes et les cubes de potiron.

Ajoutez de l'eau de façon à ce qu'elle recouvre tout juste les ingrédients et laissez cuire une quinzaine de minutes à couvert.

Remuez de temps en temps et ajoutez de l'eau si besoin.

Hors du feu, ajoutez le chèvre frais émietté et les morceaux de châtaignes puis servez.