

# Pappardelles à la courge butternut et parmesan végétal (vegan)

Pappardelles à la courge butternut, aux échalotes, à l'huile de noix et au parmesan végétal



***Ingrédients pour 6 personnes :***

- 4 échalotes

- 800 g de courge butternut
- 500 g de pappardelles (ou tagliatelles)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de poudre d'amande
- 1 c. à soupe de levure maltée
- 1/2 c. à café de sel
- Poivre (ou mélange 5 baies)
- Huile de noix

### ***Déroulement de la recette :***

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. *Préparer la courge* : peler la butternut et la couper en dés.
3. Peler les échalotes et les couper en petits morceaux.
4. Dans un saladier, mélanger les dés de courge et d'échalote. Ajouter l'huile d'olive et poivrer.
5. Verser dans un plat à gratin et enfourner 45 minutes, en prenant soin de mélanger à mi-cuisson.
6. *Préparer le parmesan végétal* : dans un bol, mélanger la poudre d'amande, la levure maltée et le sel. Réserver.
7. *Préparer les pâtes* : dix minutes avant la fin de la cuisson de la courge, remplir une grande marmite d'eau et porter à ébullition.
8. Verser les pappardelles ou les tagliatelles et cuire le temps indiqué sur l'emballage (8 à 10 minutes en général).
9. Égoutter et mélanger à la butternut sortie du four, puis répartir dans les assiettes de service.
10. Sur chaque assiette, ajouter un peu d'huile de noix et du parmesan végétal.

***Service*** : Vous pouvez également servir avec des noix concassées.

[themoneytizer id=13364-16]