



≡ RECETTE SALÉE ≡

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE POTIMARRON ET AUX CHAMPIGNONS (VEGAN)

⌚ 25 MINUTES

🕒 20 MINUTES

👤 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

250 grammes de tagliatelles à la semoule de blé
200 grammes de potimarron
150 grammes de cube SoCheeze
130 grammes de champignons brun
50 grammes de noix de cajou
2 échalotes
1 gousse d'ail
½ cube de bouillon de légumes
250 ml d'eau
Sel et poivre
Huile d'olive
Pour décorer : persil frisé frais

PRÉPARATION

Commencer par plonger les noix de cajou dans un bol rempli d'eau bouillante. Les laisser tremper une trentaine de minutes.

Pendant ce temps-là, découper le potimarron en morceaux. Bien les rincer et les cuire à la vapeur durant 20 minutes.

Dans une poêle, faire chauffer sur feu moyen une cuillère à soupe d'huile d'olive. Emincer les échalotes et la gousse d'ail. Les faire dorer une petite dizaine de minutes dans la poêle.

Laver puis découper finement les champignons en tranches. Les incorporer dans la poêle et les laisser dorer à feu moyen, en remuant régulièrement. Saler et poivrer en fin de cuisson. Réserver.

Porter une casserole d'eau à ébullition et cuire les tagliatelles selon les instructions sur le sachet. Les égoutter et les placer à nouveau dans la casserole (sans eau). Réserver.

Une fois que les noix de cajou sont ramollies, les ôter de l'eau et bien les égoutter. Les placer dans le bol d'un blender et ajouter 250 ml d'eau ainsi que le ½ cube de bouillon de légumes. Incorporer également les morceaux de potimarron préalablement cuits à la vapeur. Saler, poivrer, puis mixer jusqu'à obtenir une texture bien homogène et onctueuse. Si celle-ci semble trop épaisse, ajouter 50 à 100 ml d'eau supplémentaires.

Récupérer la casserole avec les tagliatelles cuites et égouttées. Faire chauffer sur feu doux et vider délicatement le contenu du bol du blender. Bien mélanger. Ajouter finalement le mélange champignons échalotes et ail avec le reste des ingrédients. Mélanger à nouveau de manière régulière, jusqu'à ce que le contenu de la casserole soit chaud.

Répartir les tagliatelles au potimarron dans 2 assiettes. Disposer des cubes de fromage SoCheeze sur le dessus des pâtes. Parsemer enfin de persil frais ciselé. Déguster sans tarder !

