

Penne à la butternut, au chorizo et aux oignons

500g de penne; 1 butternut pelée et coupée en dés; 4 à 5 feuilles de sauge grossièrement hachée; 2 gousses d'ail hachées; 4 oignons rouges; 150 g de chorizo coupé en petits dés ou en tranches fines; 4 càs de crème fraîche liquide; 1 càs de mascarpone; 20g de beurre salé; sel, poivre huile d'olive; du manchego râpé pour servir (fromage espagnol sinon parmesan)

Ouvrons le bal d'aujourd'hui avec une petite recette de pâtes pour les plus pressées. Le chorizo, par son piquant, se marie très bien avec la saveur très douce de la butternut. Si vous n'avez pas de penne, vous pouvez utiliser n'importe quel type de petites pâtes. Evitez toutefois les spaghetti.

Préchauffez le four à 200°C. Dans un plat allant au four (qui s'en serait douté?), disposez les cubes de butternut, le chorizo et les oignons coupés en quartiers : parsemez d'ail et de sauge, salez et poivrez, arrosez d'un peu d'huile d'olive et hop!, au four pour 30 mn environ, jusqu'à ce que les oignons brunissent légèrement.

Cuisez vos pâtes al dente comme vous seule savez le faire, et égouttez-les en réservant un peu de l'eau de cuisson dans la marmite.

Remettez ensuite vos penne dans leur marmite de cuisson avec le beurre salé, la crème fraîche et le mascarpone. Remuez le tout rapidement sur feu très doux, avant d'y jeter vos légumes rôtis (avec un peu de leur jus). Servez immédiatement.