



Tagliatelle Butternut

2 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 min

INGREDIENTS

200g de tagliatelle

½ courge

2 càs d'huile d'olive

assaisonnement au choix (cumin, curry...)

1 Yaourt au soja nature

PRÉPARATION

1. Pelez et épinez la ½ courge de butternut, taillez-la en dés et faites-la cuire à la vapeur (20 min).
2. Mixez la demi courge avec les 2 càs d'huile d'olive et le yaourt de soja jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène et crémeuse.
3. Faites cuire les tagliatelles en suivant les instructions figurant sur l'emballage puis égouttez-les. Gardez 2 louches d'eau de cuisson.
4. Remettez les tagliatelles dans la casserole, puis ajoutez la sauce butternut avec 1 à 2 louches d'eau de cuisson pour obtenir une texture bien crémeuse.