

Tortellinis à la courge et à la sauge

Recette pour 6 personnes

2 C à soupe d'huile d'olive
1 oignon émincé
3 gousses d'ail écrasées au presse ail ou finement émincées
¼ C à café de romarin sec
¼ C à café de thym sec
¼ C à café de sauge sèche
½ C à café de sel
1 kg de courge coupée en petits dés
750 ml de bouillon (poulet ou légumes)
200 g de mascarpone
50 g de parmesan râpé (+ 1 C à café par personne pour le décor)
750 g de tortellinis frais ou 500 g de tortellinis secs

Préparation

Dans une cocotte, fais sauter l'oignon dans l'huile à feu moyen-vif pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajoute l'ail, et remue bien, laisse cuire 30 secondes. Ajoute ensuite le bouillon, le sel, la courge, le thym, le romarin et la sauge. Porte à ébullition, baisse le feu et laisse mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit cuite.

Passes le tout au blender avec le mascarpone et le parmesan. Remets dans la cocotte et garde au chaud jusqu'au moment de servir. Ajoute éventuellement du sel et du poivre.

Fais cuire les tortellinis selon les indications du paquet.

Sers les tortellinis sur la sauce, parsemés de parmesan et d'herbes fraîches ciselées (persil ou basilic).

