

### **Pâtes fraîches au potimarron, brocoli et gorgonzola**

Pour 2.5 personnes, 5 minutes (une fois que le potimarron est rôti)

\* *Potimarron rôti\** - 1/2

\* *Brocoli* - 1 petit

\* *Tagliatelles fraîches* - 250g (ou d'autres pâtes)

\* *Gorgonzola* - quelques cuillères généreuses

Mettre le potimarron rôti dans un four chaud pour le réchauffer.

Couper le brocoli en florettes. Cuire à l'eau bouillante pendant quelques minutes, jusqu'à ce que ce soit tendre.

Entretemps, faites bouillir une casserole d'eau pour les pâtes. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Mettre du sel dans l'eau si vous ne cuisinez pas pour un tout petit.

Egoutter le brocoli. Remettre-le dans sa casserole, ajouter quelques cuillères de gorgonzola et remuer.

Egoutter les pâtes. Remettre-les dans sa casserole, ajouter le potimarron rôti avec quelques cuillères encore de gorgonzola et remuer.

Servir le brocoli sur les pâtes. Ajouter du poivre. Couper en mini morceaux pour minis bouches.

\* Pour rôtir le potimarron: préchauffer le four à 200 degrés (190 chaleur tournante). Couper le potimarron en deux et enlever les graines à l'aide d'une cuillère. Enfourner pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très tendre.