



Tagliatelles aux légumes grillés

et sauce au stilton bleu

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1250 g de citrouille
(petit, sans les graines)

5 oignons rouges (pelés)
5 panais (pelés)
2,5 carottes (pelées et
coupées en deux dans le
sens de la longueur)
10 c. à s. d'huile d'olive

5 gousses d'ail (coupées en
tranches)
17,5 g de thym (frais,
grossièrement haché)
1000 g de tagliatelles^o
ou 900 g de secs
500 g de crème fraîche

375 g de Stilton bleu

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Couper le potiron et l'oignon rouge en quartiers, le panais en tranches et la carotte en longs morceaux d'environ 4 cm.
- Verser l'huile d'olive, l'ail et la moitié du thym sur les légumes et les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Faire rôtir les légumes au four pendant 30 à 45 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Pendant ce temps, portez une casserole d'eau à ébullition et faites cuire les tagliatelles pendant environ 3 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les tagliatelles dans une passoire, les rincer à l'eau froide et les répartir dans 4 assiettes.
- Retirer les légumes du four. Verser la crème fraîche et le fromage bleu émietté sur les légumes pour les faire fondre et créer une sauce crémeuse.
- Répartir les légumes et la sauce au fromage bleu sur les tagliatelles et parsemer le reste des feuilles de thym.