Spaghettis aux chanterelles, tomates cerise et dés de Butternut

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :
400 g de spaghettis
1 demi butternut
250 g de tomates cerise
500 g de chanterelles d'automne
2 gousses d'ail
6 CS d'huile d'olive
2 CS de vinaigre balsamique (ou de Xérès)
Estragon
Sel, poivre

Préparation :
1- Nettoyez vos chanterelles : avec un petit couteau d'office, ôtez leur extrémité terreuse et grattez leur pied délicatement avec la lame de votre couteau.
Avec un pinceau légèrement humide, brossez le dessus du champignon et le dessous, dans le sens des plis.
2- Épluchez la courge Butternut, épépinez-la et coupez-la en dés.
3- Épluchez votre ail et ciselez-le finement. Rincez vos tomates cerise et coupez-les en deux.
4- Dans une casserole, faites bouillir un grand volume d'eau salée pour les pâtes.
5- Dans une poêle, faites chauffer 2 CS d'huile d'olive. Ajoutez vos dés de courge Butternut, et faites cuire à feu moyen pendant 10 min en remuant régulièrement. Réservez. Dans la même poêle, ajoutez 2 CS d'huile d'olive, et faites revenir vos tomates cerise pendant 5 min. Ajoutez 2 CS de vinaigre balsamique, et faites cuire à nouveau pendant 5 min. Réservez.
6- Dans un faitout, faites revenir 5 min à feu doux vos chanterelles, afin qu'elles rendent leur eau. Retirez celle-ci, puis ajoutez 2 CS d'huile d'olive aux chanterelles, ainsi que l'ail émincé. Faites revenir pendant 10 min environ. Réservez.
7- Faites cuire vos spaghettis. Pendant ce temps, regroupez dans le faitout tous les ingrédients de la garniture : champignons à l'ail, tomates cerise et dés de courge Butternut. Assaisonnez, et saupoudrez d'estragon. Réchauffez-les 5 min.
8- Égouttez vos spaghettis et ajoutez à la préparation en mélangeant bien.

HERBA-HUMANA et LES SOEURS FOURCHETTES vous ont proposé cette recette élaborée par Justine GOURBIERE