

# Spaghettis au jambon rôti et potimarron



## Préparation

**Étape 1 :** Lavez, épluchez, épépinez le 1/2 potimarron, le couper en cube d'1 cm, le blanchir à l'eau bouillante, puis le refroidir aussitôt et l'égoutter.

**Étape 2 :** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée en suivant l'indication du temps de cuisson sur le paquet (ils doivent rester « al dente ») et les refroidir aussitôt après cuisson.

**Étape 3 :** Coupez des lanières de jambon rôti Madrange. Dans une poêle type Wok avec un peu d'huile, faites revenir les lanières de jambon rôti, ajoutez le potimarron et l'ail jusqu'à obtenir une jolie coloration (vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de crème épaisse pour plus d'onctuosité).

**Étape 4 :** Ajoutez les spaghettis et faites réchauffer le tout à feu doux, salez et poivrez. Dans 4 assiettes, placez le mélange bien chaud, un peu de parmesan et quelques feuilles de persil.

## Bonne dégustation !

### **L'astuce en plus !**

Pour plus de gourmandise, ajoutez un trait d'huile de noisette et une pincée de piment d'Espelette.

## Ingrédients :

- ✓ 400 g de spaghettis non cuits
- ✓ 1 barquette de tranches de jambon rôti Madrange
- ✓ 1/2 potimarron
- ✓ 1 gousse d'ail hachée finement
- ✓ Parmesan râpé
- ✓ Persil frais
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Options : crème fraîche épaisse, huile de noisette, piment d'espelette

