

Fusilli aux champignons et crème de potiron  
recette de **CUCINIAMO CON CHICCA**

- Marché pour 3 personnes:
- 200 gr de potiron
- 150 gr de champignons au choix
- 4 c à s d'huile d'olive
- du bouillon pour couvrir les cubes de citrouille
- un peu de poivre
- 1 caïeu d'ail
- 100 gr de lardons

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis mélangez le potiron coupé en cubes, faites cuire 5/6 minutes et ajoutez le bouillon (bien recouvrir les cubes).

Laissez mijoter jusqu'à ce que le potiron soit cuit, puis passez le tout au mixer, réservez.

Dans une casserole ajoutez 2 c à s d'huile d'olive et faites revenir doucement l'ail émincé avec les champignons durant 5 mn environ. Poivrez.

Versez la crème de potiron sur les champignons et laissez mijoter doucement. Pendant ce temps vous aurez cuit vos pâtes. Faites revenir les lardons dans une poêle.

Incorporez les pâtes dans la crème de potiron et mélangez délicatement. Servez parsemer de lardons.