

# PÂTES GRATINÉES AU POTIRON ET BOULETTES

## INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes Garden Gourmet  
400 g de potiron butternut  
150 g de courgettes  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 grosse tomate  
huile d'olive pour la friture  
200 g de pâtes  
1 càs de concentré de tomate  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre noir  
2 brins de thym frais  
½ citron bio  
125 g de fromage végétalien râpé

🍴 2 PORTIONS

🕒 50 MIN

🍳 DIFFICILE

Découvre ce délicieux plat de pâtes gratinées à base de boulettes veggies Garden Gourmet. Un plat réconfortant parfait pour les jours froids!

## PRÉPARATION

### 1. Cuis le potiron jusqu'à ce qu'il soit tendre

Épluche le potiron avec un économètre et coupe-le en cubes. Cuis la moitié des cubes de citrouille dans une eau et une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

### 2. Coupe les légumes et les herbes

Coupe les courgettes en dés et hache l'oignon et l'ail. Coupe la tomate en cubes. Retire les feuilles de thym des brins et hache-les finement.

### 3. Cuis les pâtes et prépare la base de la sauce végétale

Fais cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage et préchauffe le four à 200 °C. Fais revenir l'oignon, l'ail et le thym avec les cubes de potiron et courgettes restants dans un peu d'huile d'olive. Mets un couvercle sur la casserole et laisse mijoter environ 10 minutes.

### 4. Ajoute le citron et la tomate à la sauce végétale

Râpe le citron dessus. Ajoute le concentré de tomate et la tomate en dés. Fais revenir quelques instants et assaisonne de sel et de poivre.

### 5. Mixe le potiron et ajoute-le au mélange

Égoutte le potiron cuit. Mélange finement au mixeur et incorpore le mélange citrouille-courgettes. Ajoute maintenant les pâtes cuites. Ajoute un peu de potiron humide pour le rendre plus liquide si nécessaire.

### 6. Cuis le plat de pâtes, saupoudre et sers !

Ajoute un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuis les boules quelques minutes. Verse le mélange de pâtes dans un plat allant au four et répartis les boules sur le dessus. Saupoudre de fromage végétalien et laisse cuire environ 5 minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**