



## **Gratin de rigatonis à la courge, aux saucisses italiennes et au chou frisé**

Pour 4 personnes

**Préparation : 30 minutes – Cuisson : 1 h 10 – Plat**

### **Ingrédients**

225 g (½ lb) de rigatonis

#### **Sauce crémeuse à la courge**

1 oignon, coupé en dés

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, dégermées et finement hachées

½ courge Butternut (environ 450 g / 1 lb), les graines et les filaments retirés, pelée et taillée en dés (ou environ 275 g (2 tasses) de dés de courge)

125 ml (½ tasse) de crème à cuisson 15 %

Sel et poivre du moulin

#### **Saucisses et chou frisé**

225 g (½ lb) de chair à saucisse italienne douce (2 environ)

½ bouquet (150 g / 1/3 lb) de chou frisé (kale), sans les tiges, haché en petits morceaux

#### **Garniture**

100 g (¼ lb) de mozzarella fraîche, déchirée en morceaux

20 g (¼ tasse) de panko (chapelure japonaise)

#### **Sauge croustillante et beurre noisette**

12 petites feuilles de sauge fraîche

2 c. à soupe de beurre non salé, pour faire dorer

# Préparation

## Rigatonis

1. Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).

Dans une grande casserole d'eau bouillante généreusement salée, faites cuire les rigatonis 1 minute de moins qu'une cuisson al dente (les pâtes continueront à cuire dans le four). Égouttez. Réservez.

## Sauce crémeuse à la courge

1. Dans une grande casserole, à feu moyen, faites revenir l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile d'olive, 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez l'ail. Mélangez et poursuivez la cuisson 1 minute. Ajoutez les dés de courge. Salez, poivrez. Couvrez et réduisez à feu doux. Faites cuire de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les dés de courge soient tendres.

2. Dans le bol d'un mélangeur, ajoutez le mélange de courge et la crème. Mélangez jusqu'à former une sauce lisse et onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Vous obtiendrez environ 300 ml (1 ¼ tasse) de sauce. Réservez.

## Saucisses et chou frisé

1. Dans une grande poêle antiadhésive, à feu moyen-fort, sans ajouter de matières grasses, faites dorer la chair à saucisse de 5 à 6 minutes, en la défaisant en petits morceaux à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le chou frisé. Mélangez. Faites cuire de 1 à 2 minutes pour l'attendrir. Salez, poivrez.

2. Dans un plat à gratin, mettez les pâtes. Versez le mélange de chair à saucisse et de chou frisé et la sauce. Mélangez bien pour répartir la sauce et la garniture uniformément.

## Garniture

1. Recouvrez le mélange de morceaux de mozzarella. Salez, poivrez. Saupoudrez de panko. Arrosez de 1 c. à soupe d'huile d'olive.

2. Faites cuire au four 30 minutes. Finissez la cuisson à « gril/ broil » 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gratin soit bien doré (et quelques pâtes croustillantes, miam!).

## Sauge croustillante et beurre noisette

1. Dans une petite poêle, à feu moyen-fort, faites fondre le beurre. Ajoutez les feuilles de sauge et poursuivez la cuisson de 2 à 3 minutes, en surveillant bien, ou jusqu'à ce que les feuilles de sauge soient croustillantes et le beurre, noisette. Versez le beurre et les feuilles de sauge sur le gratin. Servez immédiatement!

## Notes et variantes

- Vous pouvez facilement doubler la recette pour régaler les foules! Vous pouvez verser le mélange dans un grand moule à gratin ou deux plus petits, et en congeler un... Et hop, un super souper de soir de semaine de fait!
- Vous pouvez assembler le gratin la veille (sans le panko, préférablement) et le réfrigérer ou le congeler, jusqu'au moment de la cuisson. Vous pouvez le glisser directement du congélateur au four, en allongeant un peu le temps de cuisson au besoin, jusqu'à ce que le gratin soit chaud et bien doré.
- Remplacez la sauce à la courge par une béchamel classique. Dans une casserole, à feu moyen, faites revenir 20 g (1/8 tasse) de beurre et 20 g (1/8 tasse) de farine, en mélangeant bien à l'aide d'un fouet, 1 minute, pour créer un roux. Ajoutez 250 ml (1 tasse) de lait. Salez, poivrez. Ajoutez une pincée de muscade, si désiré. Portez le mélange à ébullition en fouettant constamment pour obtenir une béchamel onctueuse et bien lisse. Retirez du feu et versez sur les pâtes avec le mélange de chair à saucisse et de chou.
- Remplacez les rigatonis par d'autres pâtes courtes comme des coquilles, des fusillis ou pourquoi pas de bons gnocchis!
- Remplacez la courge Butternut par une autre courge au goût sucré comme la courge Honeynut ou le potimarron.
- Remplacez le chou frisé (kale) par des épinards ou de la bette à carde.
- Qu'est-ce qui vous empêche de rajouter une bonne dose de parmesan râpé sur le dessus du gratin? Absolument rien!
- Pour une version végétane, utilisez de la crème de cuisson et du fromage végétane. Remplacez les saucisses italiennes par des saucisses végétales et faites frire la sauge dans l'huile d'olive.

*Si vous réalisez cette recette, n'hésitez pas à m'écrire/ m'envoyer des photos :  
christelle.is.flabbergasting@gmail.com, ou à m'identifier sur les réseaux sociaux  
@christelleisflabbergasting @christellerocks ! C'est ma plus belle récompense!*