

# Pâtes farcies au kale, courge, poireau, chanterelles et épices orientales



“ Hop’là on écoule les conserves... chanterelles et jus de tomates. Le tout associé aux légumes de saison... mon trio gagnant du jardin en ce moment : kale, poireau et courge (butternut ou texas indian). Excellent mariage que voici présenté avec des pâtes. ”

## Les Ingrédients :

Pour 4 à 8 personnes :

- 250 à 350 g de pâtes à farcir (ici des conchiglioni)
- 3 œufs
- 2 boules de mozzarella
- 50 g de [chanterelles](#) séchées (ici la cueillette de l’automne dernier)
- 350 à 500 g de chair de courge [texas indian](#) (ou [butternut](#))
- 1 [poireau](#) (vert et blanc)
- 6 à 12 grandes feuilles de [kale](#) (ici la variété [lacinato rainbow](#))
- 1 petit morceau de gingembre
- 8 gousses d’[ail](#)
- 1 verre de chapelure
- 250 ml de jus de tomates (ici issu de [mes conserves](#))
- 3 à 5 c. à thé de curry en poudre
- 4 à 6 gousses de cardamome
- ¼ à ½ c. à café de d’ail en poudre
- ¼ à ½ c. à café de piment d’Espelette en poudre
- ¼ à ½ c. à café de gingembre en poudre
- Huile d’olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Faites tremper les chanterelles. Rincez-les plusieurs fois et jusqu'à ce que l'eau devienne translucide. Hachez-les. Réservez.

Épluchez le morceau de courge. Râpez-le à l'aide d'une râpe à petits trous. Réservez.

Rincez le poireau et les feuilles de kale. Enlevez la nervure centrale des feuilles de chou. Hachez le poireau et les feuilles de kale très finement. Réservez.

Épluchez l'ail et le gingembre et hachez-les le plus finement possible. Réservez.

Concassez les gousses de cardamome pour en extraire les graines. Écrasez-les. Réservez.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse (*ici en inox*). Faites saisir les champignons en mélangeant constamment pendant une dizaine de minutes. Ajoutez le poireau et le kale. Une fois ces légumes attendris, ajoutez la courge, l'ail et le gingembre. Mélangez en ajoutant les épices (*curry, poudre d'ail, poudre de gingembre, cardamome écrasée, piment d'Espelette*). Faites cuire le tout le temps que les légumes s'attendrissent. Rectifiez les épices. Salez et poivrez. Ajoutez les œufs et mélangez.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes pendant 10 minutes (*au maximum... les pâtes doivent rester fermes. Leur cuisson se terminera avec la farce tiède et au four*). Égouttez-les. Rincez-les à l'eau froide. Réservez.

Farcissez les pâtes avec la préparation de légumes. Déposez un morceau de mozzarella dans l'ouverture de chaque pâte puis parsemez de chapelure. Déposez les pâtes farcies dans un (*ou deux*) plat(s) à gratin. Versez le jus de tomates dans le fond de (*ou des*) plat(s). Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Faites gratiner les pâtes à 230°C dans le haut du four le temps que le dessus soit doré.

Servez sans plus tarder.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Mes conserves de tomates : *Coulis de tomates assaisonné (ou non), tomates entières, jus et concentré.*

→ Remplacez les chanterelles par des cèpes ou des trompettes des morts.