

Fusilli aux mini-boulettes et à la sauge



Pour 6 Croquants-Gourmands

- 500 g de fusilli
- 400 g d'escalopes de veau hachées
- 400 g de chair de potiron
- 12 petites feuilles de sauge
- 1 œuf
- 40 g de parmesan râpé
- 1 càs de chapelure
- 150 g de crème liquide
- huile d'olive - sel & poivre du moulin - [épices Rabelais](#)
- parmesan râpé en gros morceaux.

Laver et sécher les feuilles de sauge. Les faire rissoler dans deux cuillerées d'huile, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Les égoutter sur un papier absorbant.

Mettre dans un saladier la viande hachée, l'œuf, la chapelure et le parmesan.

Saler, poivrer et ajouter une pincée d'[épices Rabelais](#).

Mélanger soigneusement. Façonner des mini boulettes de la taille d'une grosse noisette. Faire dorer les boulettes de tous côtés dans l'huile des feuilles de sauge. Égoutter sur un papier absorbant.

Peler et couper le potiron en petits dés.

Les faire cuire toujours dans la même poêle avec deux cuillerées d'eau, du sel et du poivre.

Le potiron doit être tendre mais sans s'écraser.

Ajouter la crème et les boulettes. Laisser frémir quelques minutes.

Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et épices.

Faire cuire les pâtes "al dente" dans une grande quantité d'eau salée.

Égoutter et les mélanger avec la sauce aux boulettes.

Servir immédiatement avec les feuilles de sauge et quelques grains de parmesan