**Penne rigate sauce au potiron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/penne-rigate-sauce-au-potiron-p1270296-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 échalote**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 530 g de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron)  
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 1 càs de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- 30 g de crème fraîche**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 500 g de** [**Penne rigate**](https://recettes.de/penne-rigate) **(1)**  
**Pour le service :**  
**- persil   
-** [**jambon de Parme**](https://recettes.de/jambon-de-parme)  
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan)

Éplucher et émincer l'échalote et l'ail dégermé.  
Éplucher la courge (j'ai obtenu 475 g de chair) et la couper en dés.  
[**Faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'échalote dans un filet d'huile.  
Ajouter les dés de potiron et l'ail et bien mélanger pendant quelques minutes.  
Incorporer la tomate, les herbes de Provence, le paprika et saler.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes  
jusqu'à ce que le potiron soit tendre.  
Mixer la sauce.  
Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et mixer encore.  
Faire cuire les pâtes "**al dente**".  
Pendant ce temps, couper le jambon en lanières.  
Égoutter les pâtes et y mélanger un peu de sauce avant de les répartir dans les assiettes chaudes.  
Saupoudrer de persil haché.  
Déposer les lanières de jambon.  
Servir avec une coupelle de parmesan râpé et le moulin à poivre.