

Les Raviolis d'automne

de Nelly et Gladys



Ingrédients

Pour la pâte à ravioles :

550g de farine type T45 ou 00
6 jaunes d'œufs et 4 œufs entiers
Fleur de sel
Huile d'olive
Eau de safran

Pour la farce des ravioles :

350 g de potimarron
Beurre
Sauge fraîche
Parmesan rapé
Biscuit Amaretti

Pour le velouté

150 g de potimarron
Citron combawa
Sel, poivre

Pour l'émulsion de mascarpone

Mascarpone (une grosse cuillère)
Lait
Lécithine de soja
Zeste de citron jaune

Pour les tuiles de parmesan

Parmesan

Pour la salade croquante

Chou rave
Graines de courges grillées
Vinaigre balsamique blanc
Huile d'olive
Jus de citron
Sel, poivre

Recette

1/ Cuire au four une bonne tranche de potimarron (500g) pendant 1h - 1h30 emballé dans du papier l'alu à 160°

2/ Faire revenir et sécher le potimarron dans une casserole

3/ Garder une partie du potimarron (1/3 à peu près) pour réaliser un velouté, dans lequel on ajoutera des zestes de citron combawa ; saler, poivrer. Ce velouté sera servi en fond d'assiette pour les raviolis.

4/ Préparer la pâte à raviole : dans un robot, incorporer 550g de farine type T45 ou 00, 6 jaunes d'œufs et 4 œufs entiers, un peu de fleur de sel, un peu d'huile d'olive et de l'eau de safran bouillie. Mélanger, l'envelopper d'un film plastique et la faire reposer 2 heures au réfrigérateur. Puis bien pétrir la pâte, la passer dans la machine avec le maximum de largeur, pour arriver à une pâte très très fine.

5/ Cercler la pâte pour faire les raviolis (4-5 / personne)

6/ Pour la farce : couper 3 bons morceaux de beurre, faire fondre dans une casserole et rajouter de la sauge fraîche. Prendre le potimarron qu'on a fait refroidir et rajouter du parmesan râpé, un biscuit Amaretti, la sauge cuite et bien mélanger le tout.

6/ Prendre un disque de pâte et mettre une petite cuillère du mélange au centre. Prendre un autre disque de pâte que l'on pose par-dessus le premier sur lequel est posée la farce. Rejoindre les bords, pincer pour bien fermer le ravioli.

7/ Pour ne pas que les raviolis sèchent avant la cuisson, les blanchir dans de l'eau bouillante salée avec un peu d'huile pendant 30 secondes, et les faire refroidir tout de suite après dans un bac avec de l'eau + glaçons. Quand ils sont bien froids, les poser sur une plaque et les conserver au frigo

8/ Servir sur une assiette avec un fond de velouté de potimarron au combava.

9/ Pour réaliser une émulsion de mascarpone, mixer une grosse cuillère de mascarpone, un peu de lait tiédi, une cuillère de lécithine de soja, et du zeste de citron jaune. Récupérer la mousse obtenue et la poser sur les raviolis.

10/ Poser trois tuiles de parmesan, que l'on réalise en posant de petit tas de parmesan râpé dans une poêle chaude. Attendre que le fromage fasse des bulles, éteindre le feu, attendre quelques minutes que le fromage refroidisse et décoller les petites tuiles de la poêle.

11/ Accompagner d'une mini-poignée de salade de chou rave, en bâtonnets, dans laquelle on a incorporé des graines de courge grillées, du vinaigre balsamique blanc, de l'huile d'olive et un peu de jus de citron, sel et poivre.

Bon appétit !