

## Raviolis de courge, sauce aux noix



### **Ingédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les raviolis:**

1 paquet de feuille de pâtes à ravioli (épicerie asiatique)

#### **Pour la farce au potiron:**

300g de potimarron, sel, sucre, 50g de beurre, 1 cuillère d'écorces d'orange confites hachées

#### **Pour la crème de potimarron :**

200g de potimarron, 1dl de crème, 10g de beurre, assaisonnement

#### **Pour la sauce au vin de noix :**

3dl de vin de noix, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 petite cuillère de beurre

#### **Pour le croustillant :**

2 cuillères de graines de courge, 2 cuillères de noix concassées, 2 cuillères de dés de pain de mie frits, huile de noix, fleur de sel

#### **Pour la finition :**

Huile de pépin de courge

---

#### **La farce au potimarron :**

Couper le potimarron en petit dés en conservant la peau. Les cuire au four à 160° avec un peu de beurre, sel, sucre. Lorsqu'ils sont fondants, les écraser à la fourchette et ajouter l'écorce d'orange.

#### **Le coulis de potimarron:**

Cuire le potimarron coupé en dés dans la crème avec une pincée de sel et de sucre pendant 5mn. Ajouter la noisette de beurre avant de mixer très finement. Réserver dans une pipette.

#### **La sauce au vin de noix :**

Mélanger le fond de veau au vin de noix. Cuire à feu doux 15mn pour obtenir une sauce épaisse et brillante. Monter avec le beurre.

#### **La réalisation des raviolis:**

Prélever dans le paquet 18 carrés de pâte à raviolis.

Les poser sur votre plan de travail et les dorer légèrement avec un pinceau et un œuf battu.

Déposer de la farce au centre des carrés et replier ceux-ci en triangle pour emprisonner la farce.

Bien souder les bords.

Pour réaliser les tortellinis, entourer chaque ravioli autour d'un doigt comme pour former un anneau et appuyer sur la jointure pour bien souder la pâte.

Cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée quelques secondes (la cuisson est très rapide et change selon la marque des feuilles de pâte) ou à la vapeur et les enrober d'une noisette de beurre fondu.

#### **Le croustillant :**

Faire dorer au four les graines de courge et les noix avec un filet d'huile de noix.

Lorsque les noix sont légèrement dorées ajouter les croûtons et une pincée de fleur de sel. Réserver.

#### **Dressage:**

Sur des assiettes longues, déposer 3 taches de coulis de potimarron. Poser dessus les raviolis.

Napper d'une petite cuillère de sauce au vin de noix. Parsemer de croustillant.

Déposer harmonieusement des points de coulis de potimarron et finir avec un trait d'huile de courge.