



Entrées

Raviolis fantaisie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la farce

1 potiron butternut
250 grammes de ricotta
100 grammes de noix de pécan (hachées fin + pour la décoration)
20 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1/2 cuillère à café noix de muscade
poignée feuilles de sauge
huile d'olive
sel

Pour les pâtes

100 grammes d' épinards
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200 grammes de farine
pincer sel
3 jaunes d'oeuf
1 œuf

Pour la sauce

4 mandarines
100 grammes beurre doux
feuilles de basilic (enkele)
feuilles de sauge
1/2 cuillère à café noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Enlevez l'épluchure et les pépins du potiron. Coupez en dés et mettez dans un plat à four. Versez dessus la ricotta. Assaisonnez avec poivre de Cayenne, noix de muscade et sel. Aspergez d'un peu d'huile d'olive et mélangez bien le tout. Enfourez 45 minutes.

Coupez la sauge finement et mélangez-la aux noix de pécan avec 1 cuillère d'huile d'olive. Répandez cela sur les dés de potiron et enfourez encore 15 minutes. Saupoudrez le parmesan par-dessus et faites une purée. Salez et poivrez éventuellement.

Blanchissez l'épinard dans de l'eau salée bouillante. Égouttez-le et rincez-le à l'eau froide. Pressez l'eau excédentaire puis coupez-le finement. Mettez la farine, la purée d'épinard, l'huile d'olive et le sel dans un robot de cuisine. Ajoutez l'oeuf et les jaunes d'oeuf. Faites tourner le robot jusqu'à ce qu'une boule se forme. Pétrissez la boule de pâte 2 minutes sur une surface farinée. Emballez-la dans une feuille fraîcheur et laissez-la reposer 2 heures à température ambiante.

Roulez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Coupez-la en carrés de 6 cm sur 6 cm. Versez 2 cs de purée au milieu de chaque carré. Aspergez les bords avec un peu d'eau. Ramenez les pointes l'une vers l'autre et formez un petit sachet. Pincez bien les pointes ensemble.

Faites fondre le beurre et ajoutez-y le jus des mandarines. Poivrez et tenez au chaud. Cuisez les petits sachets de pâte à point en 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les de la casserole et déposez-les immédiatement dans la sauce au beurre. Décorez avec la noix de muscade et quelques feuilles de basilic. Enfin émiettez un peu de noix de pécan par-dessus.

Conseil:

Faites-le vous-même facilement et préparez la farce un jour à l'avance.

Ustensiles de cuisine

Four

Robot de cuisine

