



Les plats principaux

Ravioli de courge avec noix de pecan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 courge
1 oignon (ciselé)
10 feuilles de sauge
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
200 millilitres de bouillon de légumes
40 grammes de parmesan (râpé)
200 grammes de farine pâtissière
100 grammes de noix de pécan
200 millilitres de crème
2 œufs
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Pétrissez la farine avec les oeufs, 2 cs d'huile d'olive et une pincée de sel pour obtenir une pâte souple. Emballez la pâte dans une feuille fraîcheur et laissez-la reposer 15 minutes dans un lieu froid.

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la courge en deux. Avec une cuillère enlevez les pépins et les "fibres". Badigeonnez les bords de la courge avec un peu d'huile d'olive. Déposez les deux moitiés avec le côté coupé vers le bas sur une plaque de cuisson. Enfourez 25 minutes. Épluchez la courge et coupez-la en cubes.

Mettez les cubes cuits de courge dans un mixeur et mixez bien lisse. Hachez la moitié des feuilles de sauge et incorporez-les à la purée de courge en même temps que le parmesan. Assaisonnez avec le vinaigre de vin, du poivre et du sel. Faites revenir l'oignon dans du beurre. Ajoutez 50 g de noix de pécan et cuisez-les bien dorées. Déglacez avec le bouillon et ajoutez la crème. Portez à ébullition puis faites une purée bien lisse avec un mixeur plongeur. Salez et poivrez la sauce.

Roulez la pâte très finement. Répartissez la farce de courge en petits tas sur la pâte et déposez une feuille de pâte pardessus. Pressez un peu la farce puis séparez les petits tas avec un emporte-ravioli. Pressez bien les

bords des raviolis l'un sur l'autre de telle sorte qu'il n'y a pas d'air à l'intérieur.

Cuisez les raviolis al dente dans de l'eau légèrement salée. Faites égoutter. Répartissez-les sur les assiettes et versez dessus la sauce chaude aux noix de pécan. Saupoudrez dessus le reste des noix de pécan hachées et terminez avec le reste des feuilles de sauge et quelques gouttes d'huile d'olive.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

