



Entrées

Raviolis au crabe en sauce au potiron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 millilitres de bouillon de légumes
200 grammes de dés de potiron
1 cuillère à soupe de jus de citron
200 grammes crabe (en boîte)
100 grammes de ricotta
100 millilitres de crème
1 œuf
1 cuillère à soupe de menthe (hachée fin)
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
poignée feuilles de sauge
huile d'olive
poivre
sel

Pour la pâte

200 grammes de farine (pour pâtes)
2 œufs

Méthode de préparation

Faites la pâte: versez la farine sur un plan de travail, faites un petit puits au milieu et cassez-y un œuf. Avec une fourchette mélangez l'œuf à la farine. Faites de même avec le deuxième œuf. Ajoutez un soupçon d'huile d'olive et mélangez pour obtenir une pâte élastique. Pétrissez la pâte en boule. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte puis couvrez-la avec un essuie humide. Laissez-la reposer 15 minutes à température ambiante.

Cuisez les dés de potiron 5 minutes dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Déglacez la poêle avec le bouillon et faites cuire les dés de potiron à feu doux. Faites égoutter la chair de crabe. Écrasez-la finement avec une fourchette puis mélangez-y la ricotta, la menthe et le persil. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel.

Déroulez la pâte très finement sur un plan de travail saupoudré de farine, ou utilisez une machine à pâtes. Coupez-y des petits ronds d'environ 6 cm de diamètre. Formez des petites boules de farce au crabe et déposez-les sur les ronds de pâte. Battez l'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en les bords des petits ronds. Couvrez

chaque petit rond avec un autre et appuyez fermement sur les bords. Découpez de beaux cercles avec un emporte-pièce rond dentelé et jetez le surplus de pâte.

Cuisez les raviolis 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les de l'eau et laissez égoutter. Mettez les dés de potiron avec l'eau dans un mixeur et mixez-les avec la crème. Faites rôtir les feuilles de sauge bien croustillantes dans de l'huile d'olive chaude.

Versez un fond de sauce au potiron dans chaque assiette. Déposez-y les raviolis au crabe et décorez avec les feuilles de sauge.

