

Ravioles au potimarron et aux noix

Pour 4 personnes

Pour la pâte à ravioles

400g de farine

200ml d'eau chaude (40°C)

Pour la farce

500 g de purée de potimarron

2 gousses d'ail pelées et dégermées

1 poignée de feuilles de sauge

1 grosse cuillère à soupe de chapelure

150 g de fromage de chèvre frais

40 g de parmesan

80 g de noix

Noix de muscade

Sel, poivre

Mixez les noix et la sauge pour les réduire en poudre.

La farce : Dans un saladier, mélangez la purée de potimarron, le fromage de chèvre, le parmesan, la chapelure, l'ail écrasé et le mélange noix-sauge. Réservez au frais.

Préparez la pâte: mélangez l'eau chaude et la farine sans trop pétrir, formez une boule de pâte et laissez-la reposer 30 minutes recouverte d'un torchon.

Pour étaler la pâte j'ai utilisé la machine à pâte jusqu'au cran 5.

Déposez les bande de pâte sur un plan de travail bien fariné, à l'aide d'un emporte- pièce de 6 cm de diamètre découpez des disques de pâte. Déposez une grosse cuillère à café de farce sur la moitié des disques et recouvrez-les par l'autre moitié. Pressez les bords pour les souder et réserver le temps de tout faire.

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez-y vos ravioles 2-3 minutes, quand elles remontent à la surface elles sont cuites, sortez les de l'eau avec une écumoire et laissez-les égoutter sur une grille.

Servez avec un filet de crème (légère) quelques noix concassée et des feuilles de sauges.