

Raviolis de Potiron Sauce crème

Pour 4 personnes:

Pour la pâte => 220g de farine, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 œufs

Pour la garniture et la sauce => 900g de chair de potiron, 1 jaune d'œuf, 20g de beurre, 10cl de crème fraîche épaisse, 5cl de lait d'amande, 3càs d'huile d'olive, 2 pincées de cannelle, de muscade, de coriandre, et de curcuma, 2 brins de thym, sel poivre moulu.

Creusez 200g de farine en puits sur le plan de travail, versez-y les œufs battus et l'huile, amalgamez pour obtenir une pâte homogène et élastique. Si besoin, ajoutez quelques gouttes d'eau froide, roulez en boule et réservez-la 1h au frais ds un linge

Taillez le potiron en petits dés, étalez-les ds un plat à four, arrosez-les d'huile, enfournez 20mn à th7 (210 °C) en remuant plusieurs fois les dés, pesez 400g de dés de potiron et mélangez-les avec le thym effeuillé, sel poivre et les épices, laissez refroidir. Étalez la pâte sur le plan fariné sur 1 mm d'épaisseur, taillez-y 8 triangles de 14 cm à l'aide de la roue crantée, garnissez de potiron au centre et badigeonnez le tour de jaune d'œuf battu avec 1càs d'eau, couvrez d'un autre triangle et pressez pour souder, préparez ainsi 4 raviolis, mixez le reste de potiron avec la crème et le lait d'amande, salez poivrez et réchauffez, cuisez les raviolis 3/4mn à l'eau frémissante, égouttez avec une écumoire, versez un rond de sauce de potiron au centre des assiettes puis déposez dessus un ravioli bien égoutté et badigeonnez-le d'un peu de beurre fondu

