

RAVIOLIS AU POTIRON

- 200 g de farine,
- 100 g de semoule fine,
- 3 œufs,
- 3 g de sel,
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 500 g de potiron,
- 2 échalotes,
- 30 g de parmesan,
- 1 œuf,
- 1 feuille de laurier,
- liqueur d'Amaretto,
- sel, poivre,
- 100 g de beurre,
- 1 botte de sauge,
- 150 g de châtaignes entières.

Mélanger la farine, la semoule et le sel.

Ajouter les œufs et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.

Laisser reposer 20 mn.

Laver et peler le potiron, le couper en gros cubes.

Emincer les échalotes.

Faire revenir les échalotes avec de l'huile d'olive et le laurier.

Ajouter le potiron, couvrir et laisser compoter à feu doux sans ajouter d'eau. Le potiron ne doit pas griller.

Retirer le laurier et écraser le potiron.

Ajouter l'Amaretto et laisser l'eau de cuisson s'évaporer complètement jusqu'à une légère coloration du potiron.

Incorporer le parmesan râpé, le sel, le poivre et réserver.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les feuilles de sauge et les châtaignes grossièrement hachées.

Mélanger délicatement et laisser infuser à feu doux quelques minutes.

Réserver à couvert.

Passer la pâte au laminoir.

Marquer à l'emporte-pièce.

Passer de l'eau au pinceau sur les bords.

A l'aide d'une petite cuillère, déposer une noisette de farce sur chaque cercle.

Replier la feuille en 2 afin de former une demi-lune.

Appuyer le ravioli entre le pouce et l'index, en allant de l'intérieur à l'extérieur afin d'éliminer les bulles d'air.

Porter à ébullition un grand volume d'eau salée.

Baisser le feu puis y plonger les raviolis.

Ramener à ébullition et laisser cuire pendant 1 à 2mn.

Égoutter les raviolis.

Les verser dans la poêle avec le beurre de sauge.

Chauffer doucement et mélanger délicatement pour éviter d'écraser les raviolis.