



GROS RAVIOLI AU POTIMARRON ET NOISETTES



Pour 4 personnes

Facile

Préparation: 25 mn

Cuisson: 5mn

Pâte à ravioli: 32 ronds de 8 cm de diamètre découpés à l'emporte pièce

250g de chair de potiron cuite

150 g de ricotta

Sel et poivre

4 cas de noisettes concassées

Sel et poivre et une pincée de muscade

3 càs d huile de noisette

1 sachet de roquette

A la fourchette, mélanger la purée de potiron avec la ricotta pendant que les noisettes grillent à la poêle à feu assés doux. Assaisonner la purée en sel et poivre ainsi qu'une peu de muscade.

Dès qu'elles ont grillées, les réserver.

Avec la purée potimarron-ricotta appareil, façonner à la main des boules de la taille d'une petite noix et les poser sur les ronds ou les carrés de pâtes.

Au pinceau humidifier le bord de la pâte et former le ravioli en recouvrant chaque rond de pâte avec un autre rond. Appuyer fort tout autour pour bien sceller les bords. Réserver.

Faire bouillir une grande marmite d'eau salée ou de bouillon de volaille (fait avec un cube). Mettre les ravioli un a un dans l'eau frémissante et les enlever à l'écumoire dès qu'ils remontent et les poser sur un papier absorbant.

Pendant que l'eau de cuisson chauffe, mettre les 3 càs d'huile de noisette dans une grande poêle genre wok et dès qu'elle est chaude, jeter la roquette quelques secondes, pour la faire "tomber". Ajouter les noisettes grillées, assaisonner de sel et de poivre et mélanger.

Finition:

Poser un lit de roquette sur le fond des assiettes et 3 ravioli par personne.