

27 novembre 2007

Raviolis butternut, gingembre, amaretti au beurre de sauge



(pour 3/4)

feuilles wontons
eau+maïzena (pour coller)
½ courge butternut moyenne
1 cc de gingembre en poudre
sel, poivre
6 amaretti écrasés
beurre

sauge fraîche si possible (je n'avais que de la sauge séchée)

Faites cuire votre moitié de butternut au microondes, dont vous aurez préalablement retiré les graines et les fils, jusqu'à ce qu'elle soit tendre (5-10 min). Récupérez ensuite la chair à l'aide d'une cuiller et réduisez-la en purée. Ajoutez le gingembre, les amaretti et rectifiez l'assaisonnement.

Posez 1 cs de purée au milieu d'un wonton. Badigeonnez les bords d'un peu du mélange eau+maïzena à l'aide d'un pinceau puis posez le second wonton et fermez en retirant l'air. Répétez jusqu'à épuisement de la purée et des wontons. Séparez-les bien pour ne pas qu'ils collent entre eux.

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez 4/5 wontons à chaque fois. Ils cuisent très vite, comptez 30 secondes à 1 minute, pas plus. Retirez-les à l'aide d'un écumoir et posez-les séparément sur des assiettes pour ne pas qu'ils collent entre eux.

Dans une poêle, faites fondre et brunir un peu de beurre, ajoutez la sauge puis versez sur les wontons. Servez avec du parmesan éventuellement et de miettes d'amaretti.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>