



Ravioles potimarron cèpes, sauce au foie gras

Pour 4 personnes

<ul style="list-style-type: none">• 8 feuilles de ravioles,• 1/4 de potimarron,• 1 poignée de cèpes prêts à cuisiner• 1 gousse d'ail,• quelques brins de persil,• huile d'olive• sel et poivre• 50 cl de bouillon de volaille• 3 capsules de cardamome	sauce: <ul style="list-style-type: none">• 80 g de foie gras mi-cuit,• 1 échalote,• 20 cl de bouillon,• 15 cl de crème fraîche épaisse.
--	--

Retirer les graines de potimarron et couper en morceaux

Verser un filet d'huile dans une sauteuse et faire revenir les cubes de potimarron avec l'échalote ciselée.

Ajouter ensuite 25 cl d'eau, saler, poivrer et laisser cuire 15 à 20 minutes. Les morceaux doivent être très tendres pour pouvoir être écrasés facilement.

Dans une autre poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive; faire revenir les cèpes coupés en morceaux. Ajouter l'ail émincé et le persil. Assaisonner.

Retirer les morceaux de potimarron cuits (réserver l'eau de cuisson), mettre dans un saladier et écraser avec une fourchette. Ajouter les cèpes et mélanger.

Etaler les feuilles de ravioles. Déposer un peu de préparation dans un coin et refermer la raviole en diagonale. Faire adhérer en mouillant le contour avec un peu d'eau et en appuyant fortement.

Pour éviter que les ravioles ne se dessèchent en attendant la cuisson, les recouvrir d'un torchon.

Préparer la sauce:

Faire revenir l'échalote ciselée dans un filet d'huile. Verser le bouillon de volaille et laisser réduire. Laisser tiédir puis ajouter le foie gras coupé en morceaux et la crème fraîche. Mixer avec un plongeant et maintenir à température.

Cuisson des ravioles

Faire chauffer le bouillon, ajouter l'eau de cuisson du potimarron et 3 capsules de cardamome.

A ébullition, plonger les ravioles et laisser cuire 3 minutes; égoutter et déposer une raviole dans chaque verrine.

Verser un peu de sauce sur les ravioles; émulsionner à nouveau au plongeant puis prélever un peu de mousse sur le dessus pour recouvrir en partie les ravioles.

Pâte Fraiche :

Proportion pour 1 personne

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 100 gr de Farine• 1 oeufs• sel |
|--|

Former une pate à la main ou au mixeur. Former une boule, envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 20 min.

Etaler la pate au rouleau ou au laminoir :

- Très fine pour les ravioles
- environ 1mm pour les tagliatelles, spaghetti
- Environ 2mm pour les lasagnes.

Torta caprese

Pour 6 personnes

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 200gr d'amande en poudre• 150gr de beurre• 200g de chocolat noir• 50gr de sucre semoule• 50gr de sucre glace• 5 oeufs | <ul style="list-style-type: none">• cul de poule• CASROL |
|--|---|

Préchauffer le four à 200°C

Beurrer le moule ou le tapisser de papier sulfurisé

Dans un bol mélanger les amandes avec le sucre glace.

Hacher le chocolat au couteau et le faire fondre au bain marie avec le beurre

Travailler les œufs et le sucre pendant 5 min en incorporant un maximum d'air dans l'appareil puis incorporer délicatement les amandes et enfin le chocolat.

Verser l'appareil dans le moule et enfourner. Laisser cuire 5 min à 200° puis baisser le four à 160° et finir de cuire pendant 25-30min. Laisser refroidir avant de déguster.