

# RAVIOLIS A LA COURGE



## Ingrédients

### **Farce**

- 100g de chair de courge coupée en carrés
- 2cs de séré mi-gras
- 40g de parmesan
- 1 citron (un peu de zeste et ¼ de jus)
- sel, poivre
- Lardons

### **Beurre aux graines de courge**

- 50g de beurre
- 2cs de graines de courge hachées
- 1cs de persil ciselé

### **Pâte**

- 250g de farine
- 2 oeufs
- 2-4 cs d'eau
- 1cs d'huile

## Préparation

### Pâte

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Mélanger le tout en pâte, pétrir à la main sur la table jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple
2. Laisser reposer ½ heure à température ambiante enveloppé dans un papier film
3. Etaler la pâte à l'aide du laminoir 1<sup>er</sup> sur 2 et toujours plus fin jusqu'à 5
4. Faire les formes

### Farce

1. Cuire la courge à point 12-15 min. dans un panier à vapeur. Sortir, écraser à la fourchette. Mélanger avec le séré, réduire en purée. Ajouter le parmesan, le zeste et le jus de citron, assaisonner.
2. Découper des formes dans la pâte
3. En garnir la moitié de 2cc de farce
4. Badigeonner les bords d'eau, couvrir d'une deuxième forme
5. Bien presser les bords et disposer sur un linge de cuisine fariné

### Beurre aux graines de courge

1. Chauffer le beurre, ajouter les graines de courge, les dorer légèrement. Ajouter le persil, et retirer la poêle du feu
2. Poêler les raviolis dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (2min) égoutter.
3. Dresser 1 grand ravioli et quelques petits dans des assiettes chaudes. Arroser d'un filet de beurre aux graines. Parsemer de parmesan