

RAVIOLIS AU POTIRON ET AUX FINES HERBES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- POTIRON(S)	600g
- NOIX DE MUSCADE	1/4 c à café
- SAUGE	15 feuilles
- PERSIL	2 + 2 c à soupe
- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- LAIT	400ml
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	1
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- ŒUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe



Recette:

- Coupez le potiron en gros dés et placez-les sur une paque de cuisson (sur du papier sulfurisé) et enfournez à 150°C pendant 1 heure.
- Pour la pâte des raviolis : dans le robot, placez la farine de blé dur avec l'huile, l'œufs et 1 c à café de sel. Pétrissez et ajoutez un peu d'eau tiède jusqu'à formation de la boule de pâte (Voir DI_53).
- Ciselez la sauge (conservez 8 feuilles de sauge pour la garniture).
- Dans une terrine, mettez les dés de potiron avec la muscade, la sauge ciselée et le persil (2 cà soupe). Ecrasez le tout à la fourchette.
- Façonnez des raviolis avec la pâte étendue, la farce au potiron et un des moules à raviolis.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre, ajoutez la farine au fouet puis le lait petit à petit pour former un sauce blanche. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf, le persil restant, sel et poivre.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes.
- Servez-les nappés de sauce blanche, avec des copeaux de parmesan et 1 ou 2 feuilles de sauge en garniture.