



Ravioles de potiron au parmesan

07/11/2017 à 11h05

Par [Armand Arnal](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la pâte à ravioles :

- 500 g de farine de type 00
- 3 œufs + 2 jaunes
- 8 g de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe c-à-s de purée de potiron
- 1 machine à pâte manuelle
- 1 potiron d'environ 1,5 kg
- 1 botte de blettes
- 150 g de chanterelles
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil
- 100 g de parmesan
- 1 bouillon de légumes
- 100 g de noix hachées
- sel, poivre, piment d'Espelette
- vinaigre de Xérès

Préparation :

La veille :

- Epluchez, videz et taillez en gros cubes le potiron. Placez les morceaux dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, placez le couvercle et mettez au four à 170°C. Au bout de 20 minutes, retirez le couvercle et laissez sécher au four encore 10 minutes. L'eau de végétation doit être évaporée. Laissez refroidir la purée de potiron à température ambiante;
- Dans un mixer, mélangez la farine et le sel, puis incorporez l'huile d'olive, 2 cuillers à soupe de purée de potiron et les œufs. Façonnez la pâte à la main pour finir, filmez-la et laissez-la reposer au frigo 24 heures.

Le jour J :

- Faites suer les blettes taillées en brunoise, puis ajoutez les parures de chanterelles préalablement sautées, égouttées et hachées grossièrement, ainsi que l'ail et les noix hachées. Une fois que c'est cuit, ajoutez la purée de potiron et faites cuire encore 5 minutes ;
- Laissez refroidir et ajoutez le persil concassé, le vert de blette tombé et concassé, le parmesan râpé, sel, poivre, piment et un trait de Xérès.

Monter les ravioles :

- Etalez finement la pâte et coupez avec un emporte-pièce des cercles de 10 cm de diamètre ;
- Déposez la farce sur la moitié du cercle, refermez avec l'autre moitié, puis soudez le bord à l'aide du jaune d'œuf battu et passez au pinceau ;
- Faites sauter les ravioles d'abord du côté plat, colorez et retournez puis mouillez au bouillon de légumes. Ajoutez du persil. En fin de cuisson il doit rester un peu de jus dans la poêle ;
- Pour la garniture, faites sauter les chanterelles avec le vert de blette, des noix hachées et un peu d'ail ;
- Parsemez de copeaux de parmesan.