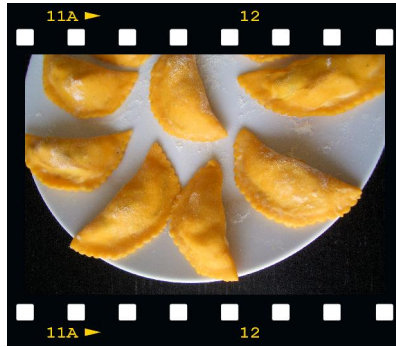


Raviolis de Butternut aux champignons et magret séché



Pour 2 personnes :

- 100g de chair de Butternut
- 150g de farine
- 1 oeuf
- 150g de champignons
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 40g de magret de canard séché
- 20cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre

Commencer par préparer la pâte à raviolis :

Cuire la Butternut à l'eau et en récupérer la chair. Mixer 100g de chair de Butternut afin d'obtenir une purée bien uniforme. Saler, poivrer.

Battre l'oeuf en omelette avec la butternut.

Mettre la farine dans un saladier et y creuser un puit. Y verser le mélange oeuf / Butternut et bien mélanger jusqu'à pouvoir former une boule de pâte. Filmer et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Continuer avec la farce :

Couper 100g de champignons en lamelles et les faire revenir avec un filet d'huile à feu doux. Laisser refroidir et ajouter ensuite le mascarpone . Mélanger. Saler, poivrer.

Couper les tranches de magret fumé en deux ou trois (pour obtenir environ une trentaine de lamelles, c'est à peu près le nombre de raviolis que les proportions de pâte permettent de réaliser).

La réalisation des raviolis :

Je n'ai pas de machine pour faire les pâtes, j'utilise donc la méthode du bon vieux rouleau à pâtisserie et de l'huile de coude : c'est sûrement plus long, mais c'est tout à fait réalisable.

Sur un plan de travail fariné, étaler très finement la pâte à raviolis à l'aide du rouleau à pâtisserie.

À l'aide d'un emporte-pièce de 7cm de diamètre, découper plusieurs disques de pâtes. Farcir ensuite chaque cercle d'une petite quantité de préparation à aux champignons et d'un bout de magret séché.

Refermer les raviolis en les pliant en deux et bien souder les bords à l'aide d'un peu d'eau (*c'est une étape importante à laquelle il faut accorder du soin si l'on veut éviter de voir ses raviolis se vider dans l'eau bouillante lors de leur cuisson... Expérience vécue : oui, oui...*).

Faire bouillir une cocotte d'eau salée et y plonger les raviolis 5 min. Les égoutter, les répartir dans les assiettes et déguster bien chaud.

J'ai choisi de ne pas faire de sauce car la farce étant assez crémeuse, notamment grâce au mascarpone, j'ai jugé que ces raviolis se suffisaient à elles -même. On peut néanmoins imaginer servir ces raviolis avec une petite sauce au gorgonzola.

Pour la sauce : faire revenir les 50g de champignons restants avec l'ail dans un filet d'huile, ajouter la crème liquide. Saler, poivrer et laisser chauffer quelques minutes.