



Bonheur & Papilles

Ravioles Courge - Cacio e Pepe



4 pers.



90 minutes

INGREDIENTS

- PÂTE À RAVIOLE :
 - 400 g de farine
 - 4 œufs
- FARCE :
 - 1 petite courge butternut (ou $\frac{1}{2}$ selon la taille)
 - 250 g de ricotta
 - 40 g de pignons de pin
 - Sel
 - Poivre
 - Huile d'olive
- SAUCE CACIO E PEPE :
 - 200 ml d'eau de cuisson
 - 120 g de parmesan ou pecorino
 - Poivre noir (généreux)

MES TIPS

- S'il te reste de la pâte, fais des tagliatelles pour le soir
- Accord mets/vins : Beaujolais

PRÉPARATION

— PÂTE À RAVIOLE —

1. Mélanger la farine et les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Pétrir une dizaine de minutes pour une texture lisse.
3. Filmer et réserver au réfrigérateur le temps de préparer la farce.

— FARCE À LA COURGE —

1. Couper la courge en deux, assaisonner, huiler et cuire 1 h à 180 °C.
2. Prélever la chair chaude, l'écraser et ajouter la ricotta.
3. Torréfier les pignons et incorporer les trois quarts.
4. Mélanger et ajuster l'assaisonnement.

— PRÉPARATION DES RAVIOLES —

1. Étaler la pâte finement.
2. Découper deux cercles (petit + grand).
3. Déposer une noisette de farce au centre du petit cercle.
4. Humidifier les bords, poser le grand cercle et souder en chassant l'air.
5. Répéter avec le reste de la pâte et de la farce.

— SAUCE · CUISSON & DRESSAGE —

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Cuire les raviolis environ 3 minutes.
3. Prélever 200 ml d'eau de cuisson et mélanger hors du feu avec le parmesan ou pecorino pour obtenir une sauce crémeuse.
4. Ajouter généreusement du poivre noir.
5. Dresser les raviolis dans une assiette creuse, napper de sauce, puis ajouter les pignons restants et un dernier tour de poivre.