

Raviolis de courge aux copeaux de foie gras



Pour 4

Préparation : 60 min

Cuisson : 3 min

Ingrédients

Pâte à raviolis

- 350g de farine
- 150g de semoule fine
- sel
- 1 cs d'huile d'olive
- 1/2 cc de curcuma
- 15 jaunes d'oeufs

Masse à la courge

- 2 kg de courge en cubes
- 5dl de crème double
- 100g de mie de pain
- 100g de gruyère vieux
- 2 œufs

Préparation

Pâte à raviolis

Mélanger la farine, la semoule, le curcuma et le sel dans un saladier. Faire une fontaine, ajouter les oeufs battus et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais.

Masse à la courge

Réduire la crème le plus possible. Réserver. Cuire les cubes de courges dans de l'eau salée frémissante. Une fois bien cuits, égoutter les morceaux et mixer très fin avec la crème réduite. Ajouter le Gruyère et les oeufs et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des raviolis

Abaisser la pâte très fin (1mm) au laminoir. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des cercles d'environ 5cm. Badigeonner les bords avec un peu d'eau, garnir le milieu du rond de pâte avec un peu de masse. Fermer avec un autre rond de pâte en prenant soin de bien coller les bords. Réserver au réfrigérateur.

Dressage

Juste avant de servir, cuire les raviolis dans l'eau salée, dresser, et poser les copeaux de foie gras sur chaque ravioli. Ajouter pour le décor de la fleur de sel, du poivre concassé, des grains de grenade, du vin cuit.

Accord mets-vin

Vully, Initial, Cave du Petit Château, Simonet, Môtier

Alain Bächler
Ambassadeur Terroir Fribourg

