## Raviolis à la courge musquée de Provence, lardons, ail des ours et sauge



"Encore et encore s'il vous plaît!"



(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 à 350 g de pâte à pâtes fraîches (lasagne, raviolis...)
- 350 à 500 g de chair de <u>courge</u> <u>musquée de Provence</u>
- 40 belles feuilles et boutons floraux d'<u>ail des ours</u>
- 50 g de poitrine salée

- 50 g de faisselle de brebis
- 1 œuf
- 1 à 2 c. à soupe farine de blé de type 65
- <u>Sauge</u>
- Sel et poivre



Dans une grande poêle anti-adhésive, faites revenir les lardons. Pendant ce temps, coupez la courge en deux, épépinez-la, épluchez-la puis coupez-la en cubes que vous ajouterez aux lardons. Faites-les dorer rapidement question de les imbiber d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles d'ail des ours finement ciselées. Couvrez et réduisez le feu. Laissez cuire jusqu'à ce que les cubes de courge deviennent tendres. Écrasez-les à la fourchette puis laissez cuire à découvert quelques minutes le temps que l'eau de cuisson s'évapore complètement. Saupoudrez de farine. Donnez quelques tours de cuillère. Ajoutez l'œuf battu, mélangez. Ajoutez la faisselle. Écrasez quelques feuilles de sauge. Assaisonnez le tout puis mélangez. Étalez (sur un plan de travail ou sur une plaque à ravioli) la moitié de la pâte à raviolis, répartissez la farce. Répartissez les boutons floraux. *Ici ma farce était trop liquide alors j'ai ajouté une cuillère de farine au reste de la farce.* 

Refermez à l'aide de la deuxième moitié de pâte fraîche. Coupez les raviolis à la roulette dentelée ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si vous utilisez une plaque à raviolis.

Déposez les raviolis (sans qu'ils se touchent) sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson. Faites-les sécher au moins 2 heures à température ambiante. Si vous ne les consommez pas dans l'immédiat, roulez le papier cuisson que vous prendrez soin de déposer dans un sachet plastique que vous conserverez au frais. Au moment de les consommer, faites bouillir de l'eau salé. Ajoutez délicatement les raviolis dans l'eau bouillonnante. Dès qu'ils remontent à la surface récupérez-les à l'écumoire.

Dégustez avec un filet d'huile d'olive.



## Et Que Dire De Plus ?

- → La pâte à raviolis se vend en Allemagne en rouleau de 500 g. Où la trouvezvous ?
- → Remplacez la courge musquée de Provence par de la butternut, de la sucrine du Berry, la longue de Nice...