

Ravioles à la citrouille et à la châtaigne

<p>Ingrédients pour 3 personnes (9 grosses ravioles) :</p> <ul style="list-style-type: none">- <u>Pâte :</u><ul style="list-style-type: none">- 2 oeufs- 200 g de farine- <u>Farce :</u><ul style="list-style-type: none">- 200g de citrouille cuite et mixée- 160g de fromage frais (type Saint Morêt)- 30g de farine de châtaigne- noix de muscade râpée, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none">- <u>Sauce :</u><ul style="list-style-type: none">- 1 gros champignon de Paris- 1/2 oignon- 1 càc de bouillon de légume maison- vin blanc sec- crème fraîche- se, poivre- <u>Montage :</u><ul style="list-style-type: none">- Graines germées
---	---

1. Préparer la pâte :
 - Mélanger les oeufs et la farine. Filmer et réserver au frais minimum 1 heure.
 - Mettre la pâte à température ambiante 1/4 d'heure avant de la travailler. L'abaisser à la machine à pâte.
2. Préparer la farce :
 - Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
3. Préparer la Sauce :
 - Peler et émincer l'oignon. Ciseler l'oignon. Les faire revenir dans de la graisse de canard avec le bouillon. Ajouter le vin blanc, faire réduire un peu. Ajouter la crème fraîche et faire de nouveau réduire un peu.
4. Monter les ravioles.
5. Les faire cuire à l'eau bouillante. Dès qu'elles remontent, elles sont cuites, c'est très rapide.
6. Les répartir dans des assiettes creuses, ajouter la sauce, puis les graines germées.
7. Dégustez rapidement !!