



# Fiche recette

## La recette du Club des Saveurs :

- ◆ **Raviolis au potimarron**, recette proposée par Gilles SABATIER:

**Le restaurant Le Troubadour**  
**09300 BELESTA**  
**05.61.01.60.57**

## Conseils pratiques :

Recette pour 8 personnes

### Ingrédients :

#### Pour la farce :

- ◆ 1kg de pulpe de potimarron
- ◆ 100 g de chair à saucisse
- ◆ Pain, lait
- ◆ 3 œufs
- ◆ 100 g de parmesan

#### Pour la pâte

- ◆ 300 g de farine
- ◆ 3 œufs
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Sel, poivre

## Préparation :

Cuire à la vapeur la pulpe de potimarron, égouttez, écrasez à la fourchette. Mélangez ensuite avec la chair à saucisse, les 3 œufs, le parmesan, le pain découpé en petits morceaux et un verre de lait. Malaxez bien jusqu'à obtenir une farce homogène. Assaisonnez à votre convenance.

Préparez la pâte en mélangeant la farine et une pincée de sel. Faites un puits, incorporez les œufs entiers et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Travaillez pour obtenir une boule de pâte. Pétrissez 15 minutes et laissez reposer 15 minutes dans un linge. Divisez la boule en deux et étalez au rouleau pour obtenir deux rectangles égaux. Déposez une cuillère de farce tous les 5 centimètres. Humectez le second rectangle et le déposez dessus.

Découpez les raviolis et sertir les bords. Pochez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Vous pouvez servir les raviolis sur un lit de crème au Potiron.