

GRAN RAVIOLO FONDUE AU CHASSELAS AVEC COURGE ET AU CRUMBLE AUX NOISETTES ET À LA SAUGE

PÂTES

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

GRAND RAVIOLO

- LA PASTERIA, Gran Raviolo Fondue au Chasselas, 50 pièces
- Beurre de sauge à la noisette et croustillant de sauge
- Sel, poivre

SAUCE À LA CITROUILLE

- Oignon, 1 pièce
- Potiron, 450 g
- Vin blanc 5 ml
- Crème, 100 ml
- Beurre, 30 g
- Sel, poivre, noix de muscade

COURGE BUTTERNUT RÔTIE

- Courge butternut, 400 g
- Gousse d'ail, 1 pièce
- Un peu d'huile d'olive, du thym et du sel

COURGE HOKKAIDO MARINÉE

- Potimarron, 200 g
- Vinaigre balsamique blanc, 2 c. à s.
- Huile d'olive, 1 c. à soupe
- Sel, poivre

FINIR

- Noisette-sauge croustillant
- Huile aux herbes

PRÉPARATION

GRAND RAVIOLO

1. Faire cuire le Gran Raviolo dans de l'eau salée bouillante pendant 3–4 minutes, puis égoutter délicatement. Ensuite, le faire revenir dans le beurre de sauge chaud et assaisonner de sel et de poivre.

SAUCE À LA CITROUILLE

2. Émincer l'oignon et la courge, puis les faire revenir avec un peu de beurre dans une poêle haute.
3. Déglacer avec du vin blanc, ajouter le bouillon de légumes et cuire la citrouille jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
4. Mixez ensuite. Ajoutez éventuellement un peu de bouillon de légumes si nécessaire.
5. Affiner avec de la crème et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Il doit en résulter une sauce épaisse.
6. Réchauffer avant de dresser et monter au beurre.
7. Utiliser les parties de courge Hokkaido et Butternut pour la sauce et compléter pour obtenir environ 450 g de courge.

COURGE BUTTERNUT RÔTIE

8. Éplucher la citrouille, la couper en dés d'environ 1,5 cm. Marinade à l'huile d'olive, au sel, à l'ail et au thym.
9. Au four à 200 °C, rôtir environ 10 minutes jusqu'à ce que les dés soient tendres et légèrement dorés. Garder au chaud jusqu'au dressage.
10. Utiliser des morceaux de citrouille pour la sauce.

COURGE HOKKAIDO MARINÉE

11. Citrouille coupée en fines lamelles à l'aide d'une trancheuse ou d'un économe.
12. Mariner avec du vinaigre balsamique blanc, de l'huile d'olive, du sel et du poivre, puis réfrigérer.
13. Si souhaité, rouler les lamelles de courge avant de dresser. Utiliser les morceaux de courge pour la sauce.

- Herbes fraîches, germes ou fleurs

TIPP! Utiliser une sauce à la citrouille comme base, y disposer 6 raviolis et les accompagner de citrouille. Ajouter un croustillant de noisette-sauge, un peu d'huile aux herbes et des herbes fraîches/pousses/fleurs en garniture.