

Ravioles de butternut rôtie et sauge fraîche

Pâte fraîche aux œufs garnie d'une farce de courge rôtie au pecorino. Se servent aussitôt, enrobées d'huile d'olive à la sauge.



4
PERSONNES



45 min + 45 min
PRÉP. + CUISSON



Moyen
DIFFICULTÉ



Automne/Hiver
SAISON

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine de blé T45 ou type 00
- 3 œufs entiers
- 1 petite courge butternut, environ 600 g de chair
- 60 g de pecorino râpé
- 12 feuilles de sauge fraîche
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 belle pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- Poivre du moulin

ÉTAPES

- 1 Préparer la pâte fraîche :** Versez la farine en fontaine, cassez les œufs au centre et battez à la fourchette en incorporant peu à peu la farine. Pétrissez vigoureusement 10 minutes, jusqu'à une boule lisse et élastique, puis enveloppez-la et laissez reposer 30 minutes.
- 2 Rôtir la courge :** Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez, épépinez et coupez la butternut en petits cubes. Étalez-les sur la plaque, arrosez d'un filet d'huile d'olive et salez. Faites rôtir 35 minutes, jusqu'à ce que la chair soit très tendre et légèrement caramélisée.
- 3 Monter la farce :** Écrasez la courge rôtie à la fourchette ou au presse-purée. Incorporez le pecorino râpé, la muscade, un peu de sel et du poivre. Mélangez jusqu'à une préparation homogène et laissez refroidir complètement.
- 4 Façonner les ravioles :** Divisez la pâte en quartiers et étalez chaque morceau finement. Déposez de petites noix de farce espacées sur une bande, humidifiez les contours au pinceau, recouvrez d'une seconde bande et chassez l'air autour de chaque tas. Découpez à la roulette.
- 5 Cuire et parfumer l'huile :** Plongez les ravioles dans une grande casserole d'eau bouillante salée : elles sont cuites dès qu'elles remontent, en 3 à 4 minutes. Pendant ce temps, chauffez doucement le reste d'huile d'olive avec les feuilles de sauge, jusqu'à ce qu'elles croustillent.
- 6 Dresser et servir :** Récupérez les ravioles à l'écumoire et déposez-les directement dans la poêle d'huile parfumée. Enrobez délicatement, puis servez aussitôt en assiettes creuses, avec un tour de moulin à poivre.

MATÉRIEL

- Machine à pâtes ou rouleau à pâtisserie
- Plaque de cuisson allant au four
- Casserole large
- Pinceau de cuisine

NOTES

- Les 30 minutes de repos ne se sautent pas : sans elles, la pâte se rétracte et se déchire à l'étalage.
- La courge est rôtie, jamais bouillie : le four évapore son eau et concentre ses sucres. Une farce humide détremperait la pâte.
- Chassez bien l'air autour de chaque tas de farce avant de découper : une bulle emprisonnée fait éclater la raviole à la cuisson.
- Restes : crues, elles durcissent 2 heures sur plaque farinée au congélateur puis se gardent 3 mois en sachet. Cuites, 48 heures au frais.
- Anti-gaspi : parmesan ou chèvre sec râpé remplacent le pecorino. Sans sauge, persil plat ou basilic, ajoutés dans l'assiette et non frits.



L'ACCORD DU CHEF

Un blanc sec et floral, viognier ou chardonnay léger servi frais, souligne les notes de noisette de la butternut sans couvrir la sauge ni le pecorino.

Sans alcool, une eau pétillante avec un zeste de citron et une feuille de sauge froissée garde la même fraîcheur herbacée entre deux bouchées.