

Raviolis de Butternut aux poires et au gorgonzola



Pour 2 personnes :

100g de chair de Butternut
150g de farine
1 oeuf

1 poire Williams (150g une fois épluchée et débarrassée du centre)
2 c. à soupe de mascarpone
1 c. à soupe de miel
40g de gorgonzola

Commencer par préparer la pâte à raviolis :

Cuire la Butternut à l'eau et en récupérer la chair. Mixer 100g de chair de Butternut afin d'obtenir une purée bien uniforme. Saler, poivrer.

Battre l'oeuf en omelette avec la butternut.

Mettre la farine dans un saladier et y creuser un puit. Y verser le mélange oeuf / Butternut et bien mélanger jusqu'à pouvoir former une boule de pâte. Filmer et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Continuer avec la farce :

Couper la poire épluchée en dés et la faire compoter sur feu très doux avec le miel.

Lorsque la poire est tendre, couper le feu et laisser refroidir. Ajouter ensuite le mascarpone et mélanger.

Couper le gorgonzola en petits dés (environ une trentaine, c'est à peu près le nombre de raviolis que les proportions de pâte permettent de réaliser).

La réalisation des raviolis :

Je n'ai pas de machine pour faire les pâtes, j'utilise donc la méthode du bon vieux rouleau à pâtisserie et de l'huile de coude : c'est sûrement plus long, mais c'est tout à fait réalisable.

Sur un plan de travail fariné, étaler très finement la pâte à raviolis à l'aide du rouleau à pâtisserie.

À l'aide d'un emporte-pièce de 7cm de diamètre, découper plusieurs disques de pâtes. Farcir ensuite chaque cercle d'une petite quantité de préparation à la poire et d'un dé de gorgonzola.

Refermer les raviolis en les pliant en deux et bien souder les bords à l'aide d'un peu d'eau (*c'est une étape importante à laquelle il faut accorder du soin si l'on veut éviter de voir ses raviolis se vider dans l'eau bouillante lors de leur cuisson... Expérience vécue : oui, oui...*).

Faire bouillir une cocotte d'eau salée et y plonger les raviolis 5 min. Les égoutter, les répartir dans les assiettes et déguster bien chaud.

J'ai choisi de ne pas faire de sauce car la farce étant assez crémeuse, notamment grâce au mascarpone, j'ai jugé que ces raviolis se suffisaient à elles -même. On peut néanmoins imaginer servir ces raviolis avec une petite sauce au gorgonzola.