

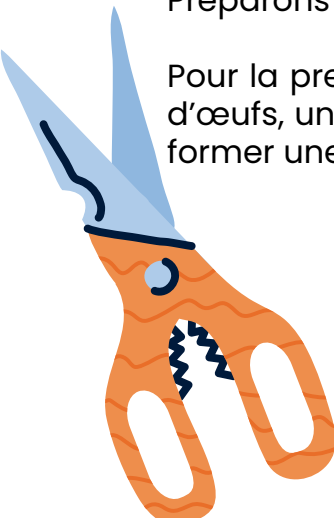
Ravioles de chèvres autumnales, velouté de courge et éclat de châtaignes

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients pour les ravioles :

- 300 g de farines T45
- 75 g de farine de châtaignes
- 12 jaunes d'œufs
- Huile d'olive pm
- Sel pm
- Purée de courge pm

Préparons 3 sortes de pâte à pâte que nous assemblerons ensuite :



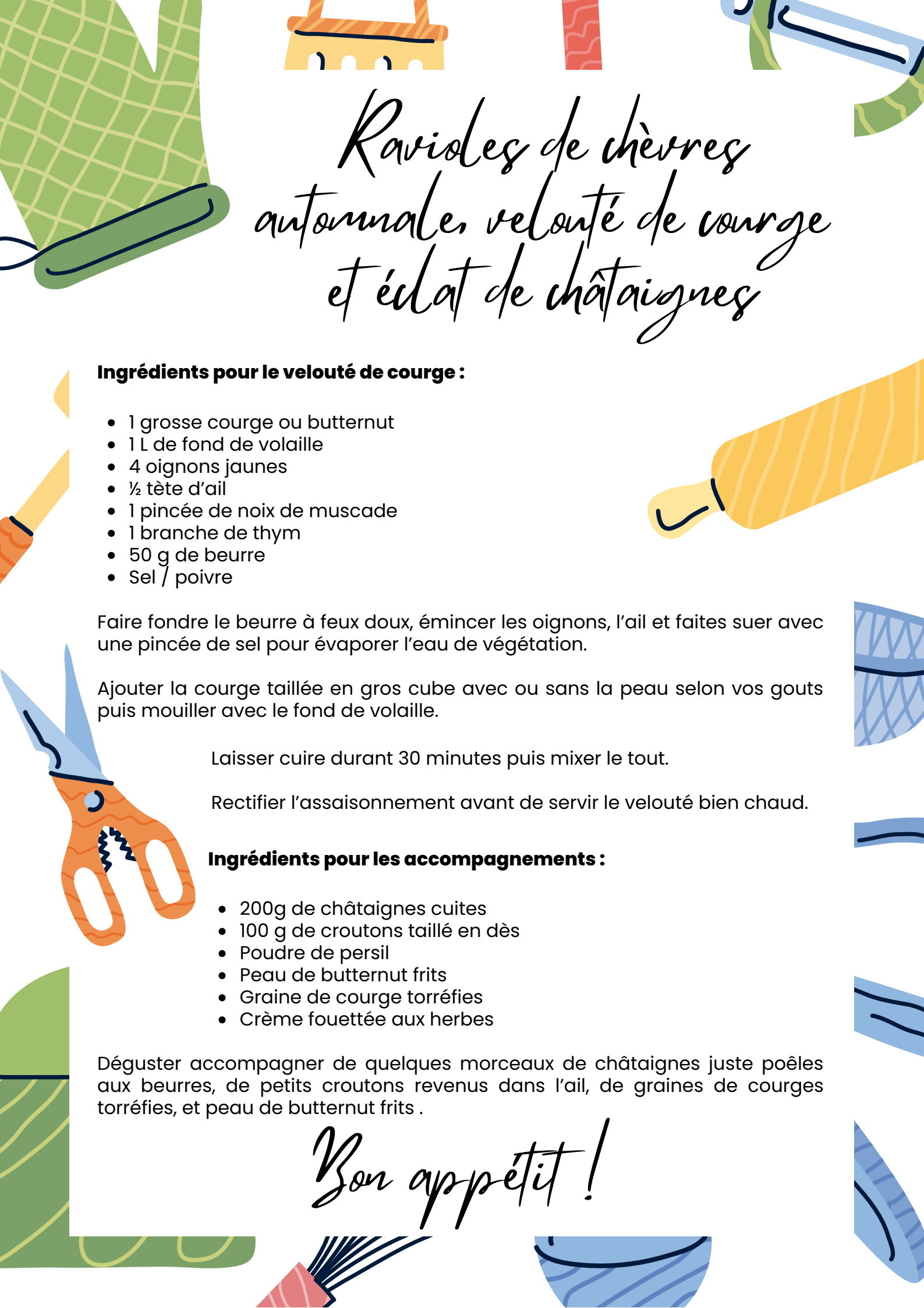
Pour la première une simple, dans un batteur verser 125 g de farine, 4 jaunes d'œufs, un trait d'huile d'olive et une pincée de sel. Bien mélanger, malaxer et former une boule, réserver.

Pour la seconde, dans un batteur verser les mêmes peser et ajouter une belle cuillère de purée de courge pour la couleur. Malaxer, bouler puis réserver.

Pour la troisième, dans un batteur verser 75 g de farine T45, 75 g de farine de châtaigne, 4 jaunes d'œufs, un trait d'huile d'olive et une pincée de sel. Mélanger, malaxer et former une boule. Réserver.

Étaler les trois pâtes finement puis superposer les couches entre elles afin de faire une belle palette de couleur.

Une fois le montage fait, tailler des tranches et former vos ravioles. Les garnir d'une crème de chèvre bien montée au batteur assaisonnée avec herbes et condiments.



Ravioles de chèvres autumnales, velouté de courge et éclat de châtaignes

Ingrédients pour le velouté de courge :

- 1 grosse courge ou butternut
- 1 L de fond de volaille
- 4 oignons jaunes
- ½ tête d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 branche de thym
- 50 g de beurre
- Sel / poivre

Faire fondre le beurre à feux doux, émincer les oignons, l'ail et faites suer avec une pincée de sel pour évaporer l'eau de végétation.

Ajouter la courge taillée en gros cube avec ou sans la peau selon vos goûts puis mouiller avec le fond de volaille.

Laisser cuire durant 30 minutes puis mixer le tout.

Rectifier l'assaisonnement avant de servir le velouté bien chaud.

Ingrédients pour les accompagnements :

- 200g de châtaignes cuites
- 100 g de croutons taillé en dès
- Poudre de persil
- Peau de butternut frits
- Graine de courge torrées
- Crème fouettée aux herbes

Déguster accompagner de quelques morceaux de châtaignes juste poêles aux beurres, de petits croutons revenus dans l'ail, de graines de courges torrées, et peau de butternut frits .

Bon appétit !