

## Annick Jeanmairet

### Ravioli del plin au potimarron et aux amaretti

#### pour 6 personnes

200 g de farine  
2 gros œufs  
300 g net de chair de potimarron  
100 g de ricotta  
1 cs de parmesan râpé  
10 g d'amaretti secs  
Noix de muscade  
Vacherin fribourgeois AOP vieux  
Vin cuit  
Huile d'olive

#### Farce

Découper la chair de potimarron en cubes et cuire ¼ d'heure à la vapeur. Passer au presse-purée et laisser refroidir. Réduire les amaretti en poudre, les mélanger à la purée de potimarron, puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner avec une généreuse quantité de muscade râpée et transférer dans une poche à pâtisserie.

#### Pâte à ravioli

Mettre la farine dans un plat, faire un puits au milieu, casser les œufs dedans et les défaire légèrement. Agglomérer en pâte, puis travailler environ 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Pour savoir si elle est prête, former une boule et tailler une croix dedans. Si elle «s'ouvre», c'est bon.

Diviser en 6 pâtons, fariner et passer dans le laminoir de la machine à pâte, cran par cran, jusqu'au cran n°6. La pâte doit être fine, mais pas trop.

Déposer 6 dômes de farce de la taille d'une noix sur chaque ruban. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner d'eau les bords supérieurs du ruban, puis replier la pâte sur les dômes de farce.

Découper les ravioli à l'aide d'une roulette dentelée (36 ravioli au total, soit 6 par personne).

#### Cuisson

Pocher 5 minutes dans de l'eau salée, à peine frémissante.

#### Dressage

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner 6 assiettes d'un trait de vin cuit.

Disposer les ravioli dessus, arroser d'un filet d'huile d'olive et garnir de lichettes de vacherin.

**Pique-  
assiette**



Auteure et animatrice de Pique-Assiette  
Genève