

Raviolis au potimarron et aux crevettes



Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 1h40 / 5 mn de cuisson

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de potimarrons

2 gousses d'ail

300 gr de crevettes

50 gr de beurre

250 gr de farine

2 oeufs

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Aneth, sel

Préparation:

Pâte à raviolis:

Mélangez la farine et l'oeuf avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte homogène et moelleuse.

Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 1h.

Lavez, épépinez, épluchez et coupez le potimarron en dés.

Pelez et hâchez l'ail finement.

Faites fondre l'ail dans une poêle avec 1 cuil. à soupe d'huile, ajoutez les dés de potimarrons et faites revenir 20 mn avec un verre d'eau.

Lorsque le tout est cuit, réduisez en purée.

Faites revenir les crevettes décortiquées avec un filet d'huile, parsemez d'aneth et incorporez le tout à la purée de potimarrons.

Étalez la pâte et découpez des petits ronds.

Tartinez de farce, repliez et soudez les bords en humidifiant la pâte.

Raviolis au potimarron et aux crevettes

Faites cuire 5 mn dans de l'eau salée frémissante.
Ajoutez une noisette de beurre et servez chaud.