

RAVIOLINES EMMENTAL ET OIGNONS RISSOLÉS, *velouté* *de potiron*



Pâtes farcies



Nb. portions

3



Préparation

20 MIN



Cuisson

2 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Raviolines emmental oignon rissolés 250g
- 400g de potiron
- 3 càs de crème liquide (facultatif)
- Quelques graines de courges
- Sel, poivre, muscade

RECETTE

PRÉPARATION DU VELOUTÉ

- Eplucher et couper en cubes le potiron.
- Mettre dans une casserole, couvrir un peu moins qu'à hauteur d'eau et cuire à couvert 20 min : le potiron doit être tendre.
- Mixer l'ensemble. Saler si besoin, poivrer et ajouter un peu de muscade.

PRÉPARATION DES GRAINES DE COURGES

- Chauffer une petite poêle à sec.
- Ajouter les graines de courge et un peu de sel.
- Faire souffler à feu moyen pendant 5 à 7 min. Réserver.

CUISSON DES RAVIOLINES

- Chauffer un grand volume d'eau dans une grande casserole ou un faitout.
- Ajouter les raviolines.
- Cuire à frémissement pendant 2 min (à reprise de l'ébullition).
- Prélever avec une écumoire.

DRESSAGE

- Répartir le velouté dans des assiettes creuses.
- Ajouter une cuillère à soupe de crème par assiette.
- Répartir les raviolines.
- Terminer en ajoutant quelques graines de courges soufflées.
- Servir immédiatement.