

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes.
Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

Eplucher le potiron, retirer les graines. Le couper en morceaux.

Eplucher et émincer les oignons et l'ail.

Dans une cocotte les faire revenir dans l'huile pendant quelques minutes jusqu'à ce que les oignons soient translucides (5 minutes environ).

Ajouter la chair du potiron, puis l'eau et saler (le potiron contient de l'eau, il n'est donc pas nécessaire que les morceaux soient recouverts par l'eau de cuisson, mais il faudra mélanger 1 ou 2 fois en cours de cuisson).

Porter à ébullition puis réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la chair du potiron soit tendre (25 minutes environ).

Avant de mixer, réserver au besoin une partie de l'eau de cuisson. Puis mixer finement.

Ajouter tout ou partie de l'eau de cuisson réservée jusqu'à obtenir la consistance idéale.

Ajouter la crème fraîche, raper un peu de noix de muscade et rectifier l'assaisonnement.

Au dernier moment, faire bouillir une casserole d'eau salée. Y plonger les ravioles.

Dès qu'elles sont cuites et qu'elles remontent à la surface, les égoutter et les ajouter au velouté de potiron. Saupoudrer de gruyère rapé dans les assiettes.

Pour mixer mon velouté, j'utilise mon blender.

Commentaires

La raviole du Dauphiné bénéficie du label Rouge depuis 1998.

On trouve les ravioles au rayon "pâtes fraîches" des grandes surfaces.

Facile à préparer, rapide à cuisiner (1 mn de cuisson seulement)

Le temps de cuisson est primordial et quelques secondes de plus sont parfois fatales.

Ce velouté est également excellent sans raviole, ni gruyère.

Source : Bar à Soupes (Anne-Catherine BLEY)

Ajouter un commentaire



VELOUTE DE POTIRON AUX

RAVIOLES



Ingrédients

1,2 kg de potiron
(soit 800 g de chair de potiron)
2 oignons
1 gousse d'ail
10 cl de crème fleurette
75 cl d'eau
2 c. à c. d'huile d'olive
noix de muscade
1 paquet de ravioles fraîches
150 g de gruyère rapé

