

## Ravioli tricolores

---



## **Ravioli tricolores**

POUR 4 personnes

PRÉPARATION: env. 90 min

### **LA PÂTE ROUGE**

- 300 g de farine
- 1/3 cc de Sel des Alpes
- 1 œuf battu
- 1,5 dl de jus de betterave
- 1 cs d'huile d'olive

### **LA PÂTE NOIR**

- 300 g de farine
- 1/3 cc de Sel des Alpes
- 1 œuf battu
- 2 sachets d'encre de seiche
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 dl d'eau

### **LA PÂTE VERTE**

- 300 g de farine
- 1/3 cc de Sel des Alpes
- 1 œuf battu
- 200 g d'épinards blanchis, légèrement pressés, mixés
- 1 cs d'huile d'olive

### **LA FARCE POUR UNE PÂTE DE 300g**

- 1 petite échalote hachée finement
- 10 g de beurre
- 400 g de courge, p. ex. du potimarron, en dés
- 1 dl d'eau
- 125 g de mascarpone
- 125 g de sbrinz AOP râpé
- 1 cc de marjolaine, hachée finement
- ½ orange bio, zeste
- épices

### **LA GARNITURE**

- 7 brins de marjolaine, ½ des feuilles prélevées
- ½ orange, zeste
- 40 g de beurre, légèrement mousses

**PÂTE ROUGE, NOIRE, VERTE** Mélanger la farine, le sel et (le jus de betteraves, l'encre de seiche, les épinards). Former un puits. Y verser les œufs et l'huile et assembler pour former une pâte. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Filmer et réserver 1 heure au frais.□

**FARCE** Faire revenir les échalotes dans le beurre. Ajouter les dés de courges et faire revenir le tout. Déglacer avec de l'eau et cuire env. 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réduire les courges en purée avec le liquide, laisser légèrement refroidir. Incorporer le mascarpone, le sbrinz, la marjolaine et le zeste d'orange, rectifier l'assaisonnement. Abaisser très finement la pâte sur une surface farinée. Découper 24 disques d'environ 9 cm Ø à l'emporte-pièce. Déposer 1 cc de farce sur la moitié des disques de pâte. Enduire les bords d'eau à l'aide d'un pinceau. Déposer les disques restants par-dessus et bien presser les bords. Répartir sur un torchon légèrement fariné et les y laisser jusqu'au moment de terminer. Plonger les raviolis env. 3 minutes dans de l'eau salée tout juste frémissante.

**GARNITURE** Répartir les raviolis sur des assiettes préchauffées. Parsemer de marjolaine et de zeste d'orange, avec une noix de beurre, et déposer un brin de marjolaine.