

## Raviole de courges au fromage de brebis, mousse de lard fumé et thym



### Préparation

- Bien laver et couper en deux la courge. Ôter les graines. Détailler en gros cubes.
- Cuire en vapeur pendant 20 minutes.
- Mixer finement.
- Bien mélanger l'ensemble des ingrédients de la pâte à ravioles
- Bien mélanger l'ensemble des ingrédients de la farce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Rassembler tous les éléments de la sauce dans une casserole. Donner un bouillon. Laisser refroidir.
- Passer à la passoire fine. Rectifiez l'assaisonnement.
- Emplir un siphon. Mettre une cartouche et maintenir au chaud avant l'utilisation.
- Etaler finement la pâte.
- Mettre un peu de farce.
- Recouvrir d'une autre abaisse. Bien souder.
- Plonger les ravioles quelques minutes dans un bouillon de poule.
- Dresser sur assiette creuse. Ajouter la mousse au lard.
- Décorer d'herbes et de fleurs de saison.

### Ingrédients

pour 6 personnes

#### Pour la pulpe de courge

- 1 courge

#### Pour la pâte à ravioles

- 100 g de pulpe de courge
- 300 g de farine
- 1 oeuf + 1 jaune battu

#### Pour la farce

- 150 g de pulpe de courge
- 50 g de fromage râpé de brebis sec
- 75 g de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf

#### Pour la sauce

- 100 g de lardons fumés
- 250 g de crème fraîche fluide
- 5 grains de poivre, sel
- Une branche de thym frais



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »