

primo piatto **6** | TORTELLI DI ZUCCA

Mise en place et préparation: env. 1½ h
Cuisson au four: env. 45 min

TORTELLI À LA COURGE

Pâte à pasta

300 g de farine

déposer en tas sur le plan de travail, faire la fontaine

3 œufs frais

casser dans le puits, mélanger à la fourchette, incorporer peu à peu la farine du bord intérieur vers le centre, jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse, mais coulante. Incorporer le reste de farine, pétrir env. 10 min en pâte lisse et souple, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux mains (voir «Conseils»). Façonner en boule, envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer env. 1 h à température ambiante

Farce

750 g de courge (p. ex. butternut), en morceaux (soit env. 650 g)

mettre sur une plaque chemisée de papier cuisson

2 c. à soupe d'huile d'olive

arroser en filet

Cuisson: env. 45 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, passer au moulin à légumes dans un grand bol, laisser refroidir.

6 c. à soupe de parmesan, râpé

1 orange non traitée, zeste râpé

un peu de muscade

½ c. à café de sel, un peu de poivre

ajouter le tout, mélanger

1 œuf frais, battu

pour badigeonner

Façonnage: diviser la pâte en quatre, l'abaisser sur env. 1 mm d'épaisseur sur un peu de farine en la décollant régulièrement du plan de travail. Découper des rondelles (Ø env. 6 cm). Façonner en tortelli (petite photo). Déposer les tortelli sur un linge fariné. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

eau salée, bouillante

faire pocher les tortelli par portions env. 5 min dans l'eau frémissante. Retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud

Beurre au thym

50 g de beurre

faire fondre dans une poêle

2 c. à soupe de feuilles de thym

ajouter, chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette, et que le thym croustille, répartir sur les tortelli

parmesan, râpé, selon goût

présenter à part

Conseils

- Si la pâte est trop sèche, la pétrir avec les mains mouillées jusqu'à ce qu'elle devienne souple.
- Si la pâte colle encore aux mains, pétrir en incorporant un peu de farine.
- Couper menu les chutes de pâte, les utiliser pour garnir une soupe.

Plus rapide: utiliser 4 rouleaux de pâte à nouilles (d'env. 125 g).

Par personne: lipides 17 g, protéines 13 g, glucides 40 g, 1542 kJ (368 kcal)



Façonnage des tortelli

A l'aide d'une cuillère à café, déposer sur les rondelles des petits tas de la grosseur d'une noisette. Badigeonner la pâte tout autour avec un peu d'œuf et rabattre sur la farce. Bien presser les bords en faisant sortir l'air.