

Ravioli del plin au potimarron et aux amaretti



Annick Jeanmairet

Auteure et animatrice de Pique-Assiette
Assiette
Genève



© RTS

Depuis qu'elle présente l'émission Pique-Assiette à la télévision, Annick Jeanmairet est devenue une figure en Suisse. Elle qui n'a jamais « étudié » la cuisine aime affirmer sa simplicité au travers des plats qu'elle propose. Ses recettes sont toujours annoncées comme faciles, ce qui la place comme l'idole des novices en cuisine.

Sa bonne humeur, elle la transmet dans son émission, avec toujours le même credo : faire simple et bon : « Il n'y a pas besoin de faire du sophistiqué, il faut avant tout le bon produit. Les Italiens, par exemple, sont des génies de la cuisine qui proposent des recettes simples, mais délicieuses. »

Depuis cette année, elle invite des grandes toques de la gastronomie romande à venir cuisiner chez elle. Mais attention, avec toujours la même exigence : concocter des plats simples, du quotidien, mais avec les trucs et astuces de la grande cuisine.

Ce printemps, des chefs tels que Carlo Crisci, Philippe Chevrier, Pierrot Ayer et Benoît Violier se sont succédé chaque semaine dans la cuisine de Pique-Assiette.

L'ensemble des recettes de la première saison de l'émission sont aujourd'hui réunies dans un livre, qui vient de sortir aux éditions Favre. Annick y ajoute son grain de sel en complétant les recettes des chefs avec ses créations personnelles, toujours aussi faciles, digestes et sans chichis.

www.pique-assiette.ch

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

200 g de farine

2 gros œufs

PRÉPARATION

Farce

Découper la chair de potimarron en cubes et cuire ¼ d'heure à la vapeur. Passer au presse-purée et laisser refroidir.

Réduire les amaretti en poudre, les mélanger à la purée de

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Ravioli del plin au potimarron et aux amaretti



300 g net de chair de potimarron

100 g de ricotta

1 cs de parmesan râpé

10 g d'amaretti secs

Noix de muscade

Vacherin fribourgeois AOP vieux

Vin cuit

Huile d'olive

potimarron, puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner avec une généreuse quantité de muscade râpée et transférer dans une poche à pâtisserie.

Pâte à ravioli

Mettre la farine dans un plat, faire un puits au milieu, casser les œufs dedans et les défaire légèrement. Agglomérer en pâte, puis travailler environ 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Pour savoir si elle est prête, former une boule et tailler une croix dedans. Si elle «s'ouvre», c'est bon.

Diviser en 6 pâtons, fariner et passer dans le laminoir de la machine à pâte, cran par cran, jusqu'au cran n°6. La pâte doit être fine, mais pas trop.

Déposer 6 dômes de farce de la taille d'une noix sur chaque ruban. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner d'eau les bords supérieurs du ruban, puis replier la pâte sur les dômes de farce.

Découper les ravioli à l'aide d'une roulette dentelée (36 ravioli au total, soit 6 par personne).

Cuisson

Pocher 5 minutes dans de l'eau salée, à peine frémissante.

Dressage

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner 6 assiettes d'un trait de vin cuit.

Disposer les ravioli dessus, arroser d'un filet d'huile d'olive et garnir de lichettes de vacherin.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

