

TORTELLI À LA COURGE



Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 800 G** de [pâte fraîche "pur jaune d'oeufs"](#)
- 250 G** de courge Delica
- 200 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 4 c.à.s** de mostarda de poire (condiment du Nord de l'Italie à base de fruits confits épicés à la moutarde)
- 50 G** de biscuits Amaretti
- 150 G** de beurre
- 1 BRANCHE** de sauge
- Noix muscade
- Sel & Poivre

À PRÉPARER LA VEILLE

1. Préparer la [pâte fraîche pur jaune d'oeufs](#) et la réserver au réfrigérateur.

RÉALISATION

2. Épépiner la courge puis la couper en 2 quartiers. Placer les quartiers de courge sur une grille de cuisson, côté peau vers le haut, et cuire la courge au four pendant 45 minutes à 160°C. Placer un lèche-frite sous la grille de cuisson pour éviter que la courge ne salisse le four en suant l'eau qu'elle contient.

 **Si vous ne trouvez pas de courge Delica, vous pouvez opter pour une autre courge à chair ferme et farineuse.**

3. Lorsque la courge est cuite et refroidie, récupérer la chair de la courge à la cuillère et la placer dans un cul de poule. Ajouter le Parmigiano râpé, la mostarda finement coupée, les biscuits Amaretti réduits en poudre, de la noix de muscade fraîchement rapée, du sel et du poivre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une farce crémeuse et homogène. Réserver.


4. Étendre la pâte fraîche à la machine pour obtenir des bandes très fines (car la pâte sera doublée pour former les tortelli). Découper des carrés de pâte de 10 cm sur 10 cm à l'aide d'une roulette.

5. Placer la farce dans une poche à douille et placer un macaron de farce à la courge au centre de chaque carré de pâte fraîche. Replier la pâte sur elle-même pour former des tortelli rectangulaire et sceller chaque tortello du bout des doigts en prenant soin de ne laisser aucune bulle d'air. Finir chaque tortello en coupant des jolis bords à la roulette. Réserver les tortelli ainsi créés sur un plan de travail légèrement fariné.

 **Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez farcir les tortelli en créant des petites quenelles de farce à l'aide de deux cuillères à soupe.**

6. Faire fondre le beurre avec les feuilles de sauge dans une petite casserole à feu moyen. Laisser le beurre s'infuser de sauge et couper le feu lorsqu'il se colore légèrement

7. Mettre un grand volume d'eau salée à chauffer (10 g de sel par litre d'eau). Lorsque l'eau bout, créer un mouvement d'en en tourbillon dans la casserole et plonger les tortelli dans l'eau bouillante pendant une à deux minutes (selon l'épaisseur de votre pâte).

 **Il est préférable de cuire les tortelli en plusieurs fois pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres en cuisant.**

8. Servir les tortelli dans un grand plat de service, en les nappant de beurre à la sauge et en les parsemant de parmesan râpé.

CLUB
CASA ZANONI

