

Crème de Potimarron au gingembre & ravioles frites

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



INGRÉDIENTS

- 600g de ravioles précuites 3 fromages

- 1 Kg de courge potimarron
- 2 oignons (200g)
- 3 gousses d'ail (15-20g)
- 200ml de lait de coco
- 2 cuillères à soupe d'huile (30 ml)

- 10g de gingembre frais (à défaut ½ Cc gingembre en poudre)
- Coriandre fraîche (optionnel)
- ½ citron vert (optionnel)
- Sel

RÉALISATION

1. Préparation des légumes :

- ▶ Éplucher et tailler en cubes la courge.
- ▶ Éplucher et hacher l'ail, les oignons et le gingembre.
- ▶ Laver et effeuiller la coriandre.

2. Cuisson des légumes :

- ▶ Faire revenir dans l'huile, à feu vif, l'oignon, l'ail, le gingembre.
- ▶ Ajouter la courge, poursuivre la cuisson quelques minutes pour faire dorer la courge.
- ▶ Verser le lait de coco puis mouiller d'eau (ou de bouillon) à hauteur. On peut ajouter les tiges de coriandre que l'on retirera avant de mixer.
- ▶ Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes. Si la sauce réduit trop, l'allonger avec un peu d'eau. Quand les morceaux de potimarron sont tendres, retirer les tiges de coriandre si vous en avez mis et mixer pour obtenir une texture bien veloutée.

3. Cuisson des ravioles frites :

- ▶ Frire les ravioles 1 à 2 min à 180°C en les décollant bien avant de les plonger dans l'huile. Pour cela vous pouvez « malaxer » le sachet pour détacher les ravioles.
- ▶ Les déposer sur un papier pour absorber le surplus d'huile.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Verser la soupe chaude dans un contenant. Vous pouvez ajouter un filet de jus du citron vert et quelques feuilles de coriandre fraîche.
- ▶ Dans un cornet à frites, verser les ravioles pour qu'elles restent bien croustillantes.
- ▶ Le client pourra soit verser les ravioles sur la soupe, soit piocher les ravioles en mangeant sa soupe.