Raviolis au potimarron et aux crevettes

Temps de préparation : 40 mintes
Temps de cuisson : 1 heure 40 / 5 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de potimarrons
- 2 gousses d'ail
- 300 gr de crevettes
- 50 gr de beurre
- 250 gr de farine
- 2 oeufs
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Aneth, sel

Préparation :

1. Pour la pâte, mélangez la farine et l'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte homogène et moelleuse
2. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 1 heure
3. Lavez, épépinez, épluchez et coupez le potimarron en dés
4. Pelez et hâchez l'ail finement
5. Faites fondre l'ail dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile, ajoutez les dés de potimarrons et faites revenir 20 minutes avec un verre d'eau
6. Lorsque le tout est cuit, réduisez en purée
7. Faites revenir les crevettes décortiquées avec un filet d'huile, parsemez d'aneth et incorporez le tout à la purée de potimarrons
8. Etalez la pâte et découpez des petits ronds
9. Tartinez de farce, repliez et soudez les bords en humidifiant la pâte
10. Faites cuire 5 minutes dans de l'eau salée frémissante
11. Ajoutez une noisette de beurre et servez chaud