

Farce à la ricotta et courge doubeurre

Une farce douce, onctueuse et légèrement sucrée grâce à la courge, parfaite pour farcir des pâtes fraîches comme des raviolis ou des cannellonis.



Ingrédients

- 1 courge doubeurre
 - 5 gousses d'ail
 - 500 ml de ricotta
 - 1 œuf
 - Huile d'olive (quantité suffisante)
 - Sel et poivre (au goût)
 - Muscade (au goût)
 - Chapelure (au besoin pour ajuster la texture)
-

Préparation

1. Préparer la courge

- Couper la courge doubeurre en deux sur la longueur et retirer les pépins.
- Faire de petites incisions dans la chair pour favoriser une cuisson uniforme.
- Déposer les gousses d'ail dans la cavité de la courge.
- Arroser légèrement d'huile d'olive, saler et poivrer.

2. Cuisson de la courge

- Préchauffer le four à **350°F (175°C)**.
- Déposer les moitiés de courge sur une plaque de cuisson, côté chair vers le haut.
- Cuire au four **30 à 45 minutes**, ou jusqu'à ce que la chair soit tendre.
- Laisser tiédir, puis prélever la chair à l'aide d'une cuillère.

3. Préparer la farce

- Dans un bol, mélanger la chair de courge avec la ricotta, l'œuf, l'ail rôti, un filet d'huile d'olive, une pincée de muscade, du sel et du poivre.
- Si la farce est trop liquide, ajouter un peu de chapelure pour épaissir.
- Rectifier l'assaisonnement au goût.
- Laisser refroidir complètement avant de l'utiliser pour farcir vos pâtes.



Conseil du chef

Pour plus de complexité, ajoute un peu de parmesan râpé à la farce. Cette préparation est idéale pour des raviolis, des lasagnes végétariennes ou même des crêpes farcies.