

Tortellis à la lombarde au Parmesan râpé



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Parmesan : 150 grs Parmesan râpé

300 grs farine

4 oeufs

15 grs huile

10 cl eau

3 L eau

500 grs potiron

2 amaretti pilés

40 grs moutarde douce

150 grs beurre

sauge

citron

sel, muscade

Préparation

Avec la farine, les oeufs, l'huile et l'eau, confectionnez la pâte. Laissez-la reposer au frais environ 1 heure, dans un linge. Sur la planche farinée, laminez-la à 2 mm. Découpez des disques de 6 cm de diamètre. En même temps, étuvez le potiron au four. Réduisez-le en purée. Passez au tamis. Sur le feu, mélangez dans une casserole le potiron, 15 grs de parmesan, les macarons pliés, la moutarde et le jus de citron étendu de 10 cl d'eau. Assaisonnez : sel, poivre, muscade. Incorporez les oeufs aussitôt en agitant fermement à la spatule. Ecartez du feu. Rangez les disques de pâte sur la planche farinée. Garnissez-les au centre d'une cuillère à café de farce. Mouillez les bords. Repliez-les en demi-lunes. Soudez les deux bords. Pochez les tortellis dans l'eau bouillante 5 minutes. Egouttez-les sur une serviette et déposez-les dans un plat chaud. Faites chauffer le beurre à la couleur noisette. Décorez avec le bouquet de sauge. Versez-le sur les tortellis. Poudrez de parmesan râpé. Servez.