

Tortellis de potiron au Parmesan râpé



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

50 minutes

Ingrédients

Fromage : 150 grs [Parmesan](#) râpé

1,250 kg potiron

350 grs pâte à nouilles

150 grs moutarde de Cremona

100 grs beurre

100 grs macarons amers

3 oeufs

1 citron

sel, poivre

muscade.

Préparation

Confectionnez la pâte à nouilles. Préparez la farce la veille du repas, la courge (potiron) en est la principale base. Détachez la pulpe, mais gardez la peau. Détaillez-la en morceaux de grosseur moyenne, cuisez-les sur la plaque dans le four. Passez-la au tamis dans une terrine. Broyez les macarons, mélangez cette poudre à la moutarde aux fruits, malaxez le tout avec une cuillère en bois. Ajoutez 60 grs de parmesan, une forte pincée de noix de muscade, sel, poivre. Cette garniture doit être assez sèche; en cas de besoin, ajoutez un peu de poudre de macaron ou de chapelure. Posez la terrine au frais jusqu'au lendemain. Quelques heures avant le repas, étalez la pâte au rouleau sur la planche farinée, et abaissez-la à 1 mm d'épaisseur. Découpez-la en carrés de 4 cm de côté avec la roulette dentée. Garnissez-les d'une noisette de farce. Pliez en portefeuille, soudez en pressant les bords avec les doigts. Tenez au frais 3/4 d'heure avant le repas, chauffez l'eau salée à ébullition. Plongez les tortellis. Ils sont pochés lorsqu'ils remontent à la surface. Rangez-les délicatement dans un plat à four. Nappez-les de beurre fondu et semez une abondante quantité de parmesan. Enfourez à four chaud mais éteint en attendant le service 5 ou 10 minutes.