1228
FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

Mes Ravioles du Dauphiné

# CAKE SALÉ AU POTIRON ET AUX RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE

6 personnes

20 minutes de préparation

45 minutes de cuisson

Moyen

## Ingrédients

- 150 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 400 g de chair de potiron ou de potimarron
- ½ botte de persil
- 100 g d'emmental ou de comté râpé
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 60 g de beurre fondu
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- Sel, poivre

## Préparation

*Coupez la chair de potiron en cubes grossiers et faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez-les en fin de cuisson et mixez-les à l'aide d'un mixeur-plongeant jusqu'à obtenir une purée bien lisse et homogène. Laissez la purée refroidir.*

*Préchauffez le four à 240 °C*

*Mélangez la farine avec la levure chimique et réservez. Lavez le persil et hachez-le finement puis réservez. Dans un saladier battez les œufs avec le beurre fondu. Ajoutez la purée de potiron refroidie, le lait puis la farine. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Incorporez le persil, l'emmental râpé, les ravioles surgelées, la muscade en poudre. Salez et poivrez à votre convenance puis remuez à nouveau.*

*Beurrez puis farinez un moule à cake et versez-y la pâte. Enfournez le cake et faites-le cuire pendant 45 mn en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir propre et sèche à la fin de la cuisson.*

*Quand le cake est cuit, sortez-le du four et laissez tiédir sur une grille*

*Démoulez-le dans un plat de service.*

*Idéal en plat servi avec une salade de mâche ou coupé en petits morceaux pour l'apéritif.*

N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !