



TORTELLINI IN BRODO RIPIENI DI ZUCCA

Bouillon de légumes aux *tortellini* à la courge

POUR 4 PERSONNES

1,5 l de bouillon de légumes (voir recette page 25)

Pour 600 g de pâtes : 400 g de farine de blé dur • 200-220 g d'eau tiède • 1 pincée de sel

Pour la farce : 500 g de courge butternut • 1 pomme de terre • 1 oignon •

1 cuil. à soupe de levure maltée • Huile d'olive extra vierge • Sel, poivre du moulin

- 1 Préparer la pâte (p. 28) et le bouillon de légumes (p. 25) selon les recettes de base.
- 2 Préparer la farce : peler et épépiner la courge. Peler la pomme de terre. Couper en dés. Faire revenir les oignons émincés dans une casserole huilée. Ajouter les légumes. Saler et poivrer. Couvrir et faire mijoter à feu doux pendant 20 min. Si besoin, ajouter 10 cl d'eau. Une fois les légumes bien tendres, les écraser à l'aide d'un presse-purée. Mélanger avec la levure maltée. Laisser refroidir.
- 3 Façonner les *tortellini* : faire de fines feuilles de pâte avec le laminoir. Commencer par faire des bandes de pâtes épaisses, puis de plus en plus fines au fur et à mesure que la pâte passe dans la machine. Fariner les bandes pour qu'elles ne collent pas. Sans laminoir, abaisser finement la pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné. Découper des carrés (4 cm x 4 cm). Au centre de chaque carré, déposer une petite cuillerée de farce. Plier la pâte sur la farce en formant un triangle. Bien sceller les bords avec les doigts. Poser le triangle à plat devant vous. Ramener la pointe du triangle vers vous (vers le haut), puis replier les pointes autour de la farce, du centre jusqu'aux pointes. Réunir les pointes l'une sur l'autre autour de l'index. Appuyer entre le pouce et l'index pour bien sceller les pointes. Procéder de même jusqu'à épuisement des ingrédients. Réserver les *tortellini* sur un linge propre fariné.
- 4 Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Quand l'eau bout, saler avec du gros sel, faire bouillir à nouveau, puis verser les *tortellini*. Mélanger délicatement. La cuisson est rapide, mais le temps dépend de la taille des *tortellini* et de l'épaisseur de la pâte. Quand ils remontent à la surface, ils sont généralement cuits. Égoutter et répartir dans des assiettes creuses. Recouvrir de bouillon de légumes, arroser d'un filet d'huile d'olive et poivrer au moulin.

Comment conserver les *tortellini* frais ?

Placez les *tortellini* sur un linge propre fariné. Laissez-les sécher en les retournant toutes les 15 min pour que le dessous ne colle pas. Je vous conseille cependant de les cuire rapidement ou de les congeler sur une plaque tapissée de papier cuisson. Une fois bien durs, vous pourrez les mettre dans un sachet congélation. Il suffira de les plonger encore congelés dans l'eau bouillante pour les cuire.

Préparation : 2 h

Repos : 30 min

Cuisson : 40 min

Plus ou moins difficile

