

Parmentier de Ravioles de Romans, accompagné d'un Croze Hermitage Blanc

Une recette de Sonia Ezgulian

Pour 4 personnes

Garniture

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

1 feuille de Ravioles de Romans

500 g de chair de potimarron

30 g de beurre doux de Bresse

1 œuf

50 g de crème fraîche épaisse de Bresse

1 c. à soupe d'huile de noix de Grenoble

60 g de noisettes mondées

La recette

Taillez la chair de potimarron en dés, disposez-les dans un plat à gratin, arrosez-les d'huile de noix, assaisonnez et enfournez le plat 30 minutes à 180°C.

Ecrasez ensuite la chair de potimarron avec une fourchette tout en incorporant les noisettes grossièrement hachées, la crème fraîche et l'œuf.

Etalez cette purée dans un plat à gratin, déposez la feuille de ravioles de Romans et badigeonnez-la de beurre fondu. Enfourez 15 minutes à 200°C.

Servez ce parmentier de ravioles de Romans et potimarron en garniture d'un rôti de bœuf, d'un gigot d'agneau ou d'un poisson grillé.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille un Crozes Hermitage Blanc – Domaine Alain Graillot à Pont de l'Isère

Bonne dégustation et bon voyage !