

# ♡ Ravioli à la citrouille



## INGRÉDIENTS

- **1 tasse** (250 ml) de purée de citrouille de l'Ontario
- **1 c. à table** (15 ml) de beurre de l'Ontario, coupé en très petits morceaux
- **1-1/2 c. à thé** (7 ml) de semoule de maïs
- **1 c. à thé** (5 ml) de sauge séchée émiettée
- **1/2 c. à thé** (2 ml) de thym séché
- Sel et poivre
- **36 carrés** de pâte à wonton
- **1** oeuf de l'Ontario, battu
- **1/4 tasse** (50 ml) de beurre de l'Ontario, fondu
- **2 c. à table** (25 ml) de persil frais haché de l'Ontario
- Fromage Parmesan, fraîchement râpé



<b>PRÉPARATION</b>	30 min
<b>CUISSON</b>	20 min
<b>RENDEMENT</b>	donne 4 portions



## PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélanger la purée de citrouille avec le beurre, la semoule de maïs, la sauge, le thym, le sel et le poivre, au goût. En travaillant avec 6 carrés de pâte à la fois, badigeonner légèrement les bords d'oeuf. Déposer 1 c. à thé (5 ml) comble de mélange à la citrouille au centre de chaque carré. Plier chaque carré en triangle et presser les bords pour bien sceller. Couvrir d'un linge à vaisselle humide et répéter l'opération avec le reste de la garniture et les carrés de pâte à wonton.
- 2 Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire le ravioli, en 4 portions, jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ de 4 à 5 minutes par portion. Retirer à l'aide d'une cuillère perforée; mélanger délicatement avec le beurre et le persil. Saupoudrer le fromage Parmesan et servir immédiatement.

Recette gracieuseté de Ontario Terre nourricière  
<https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/recette/ravioli-la-citrouille>

## LES ASTUCES de Léo

- ✓ Léo te recommande de bien laver tes mains avant de commencer à cuisiner.
- ✓ Savais-tu que tu peux utiliser plusieurs parties de la citrouille pour faire différentes recettes? Tu peux aussi faire griller les graines de citrouille pour t'en faire d'excellentes collations!
- ✓ Demandes aussi toujours l'aide de ton parent ou d'un adulte avant d'utiliser les couteaux tranchants et le four chaud de la cuisine.





# Citrouille



## Ferme Proulx

La famille Proulx exploite cette ferme familiale à Cumberland depuis 1920

Depuis maintenant quatre générations, la Ferme Proulx offre quelque chose pour tous les âges. Lorsque la sève des érables commence à couler, nous savons qu'il est presque temps d'inviter nos amis à reprendre place à notre table pour profiter des recettes préférées de cabane à sucre de notre grand-mère avant de commencer la plantation de nos cultures d'été.

Lorsque les érables rougissent et perdent leurs feuilles, que les citrouilles sont toutes cueillies et lorsque le dernier de nos amis effrayants quitte la ferme, notre décor d'automne fait place à celui lumineux et enchanteur de l'hiver pour un dernier festival (Jour Hivernal sous les étoiles) qui dure les trois dernières semaines de décembre

[proulxfarm.com](http://proulxfarm.com)



## le CEPEO vous présente les écoles de cette région

### ORLÉANS

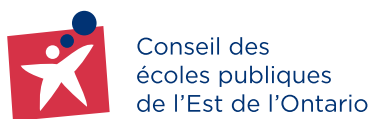
- 3 [É.é.p. Des Sentiers](#) ..... 613-834-4453
- 6 [É.é.p. Jeanne-Sauvé](#) ..... 613-824-9217
- 8 [É.é.p. L'Odyssée](#) ..... 613-834-2097
- 9 [É.é.p. Le Prélude](#) ..... 613-834-8411
- 19 [É.s.p. Gisèle-Lalonde](#) ..... 613-833-0018

### GLOUCESTER

- 15 [É.é.p. Séraphin-Marion](#) ..... 613-748-7636

### BLACKBURN HAMLET

- 21 [É.s.p. Louis-Riel](#) ..... 613-590-2233



613-742-8960 | [CEPEO.ON.CA](http://CEPEO.ON.CA)