

## Ratafia de raisin

### Ingrédients

2,5 kg de raisins frais  
1/2 l d'eau de vie de fruits à 50°  
400 g de sucre semoule  
1 bâton de cannelle  
2 clous de girofle  
5 graines de coriandre

### Déroulement

Lavez et séchez les grappes de raisin.

Egrainez-les et mettez-les dans un grand faitout.

Faites éclater les grains sur un feu doux en remuant sans cesse. Lorsque les grains sont tous crevés, versez-les dans un tamis. Pressez-les.

Laissez refroidir le jus obtenu.

Ajoutez l'eau-de-vie au jus de raisin et laissez macérer 1 mois dans un bocal fermé hermétiquement à l'abri de la lumière.

Filtrez, ajoutez ensuite le sucre, remuez et laissez macérer ce sucre 8 jours. Filtrez à nouveau, versez-le dans des flacons bouchés.

Réservez au frais, à l'abri de la lumière et laissez vieillir. Consommez le ratafia de raisin dans l'année, au moment de l'apéritif ou du dessert.

## GRATIN DE PÂTES À LA COURGE BUTTERNUT ET MOZZARELLA

### Ingrédients

600 g de chair de courge butternut coupée en dés et sans la peau (ou bien, à défaut de potimarron ou de potiron)  
320 g de pâtes courtes  
180 g de mozzarella fraîche bien égouttée  
30 g de beurre  
8 c à s de crème fleurette  
6 c à s de parmesan fraîchement râpé (ou un mélange avec du pecorino)  
6 feuilles de sauge fraîche  
2 branches de thym frais  
1 pincée de noix de muscade  
Huile d'olive vierge extra  
Sel et poivre

### Déroulement

Préchauffer le four à 200°C. Poser les morceaux de courge sur une plaque recouverte de papier cuisson, les huiler légèrement, saler et ajouter un peu de thym.

Enfourner pendant une vingtaine de minutes, le temps que les morceaux deviennent plus fondants sans pour autant se défaire.

Peu avant la fin de cuisson de la courge, porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. La saler puis y plonger les pâtes et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet moins une minute.

Pendant ce temps, préparer un saladier avec le beurre, la moitié de feuilles de sauge ciselées. Egoutter les pâtes et les verser dans le saladier. Mélanger et ajouter la crème, 4 c à s de parmesan, du sel, la noix de muscade et un peu de poivre. Mélanger à nouveau de manière à assaisonner les pâtes. Ajouter ensuite 2/3 de la courge cuite. Transférer le tout dans un moule à gratin, ajouter le reste de courge et les dés de mozzarella. Parsemer du reste de parmesan, ajouter le reste de sauge, saler et parsemer d'un peu de beurre.

5. Enfourner et laisser gratiner 10 à 20 minutes (selon que le moule est individuel ou pas), juste le temps que le parmesan forme une petite croûte et que la mozzarella fonde. Déguster de suite, chaud.

## Gâteau gourmand d'automne

### Ingrédients

5 blancs d'œufs  
150 g de sucre en poudre  
90 g de farine d'épeautre  
80 g de beurre fondu  
2 poires  
90 g de chocolat caramel  
Une poignée de noisette  
Flocon de riz 2 à 3 c s  
(Sirop d'érable)

### Déroulement

Mettez le four à préchauffer à 160°C.  
Montez les blancs en neige très ferme en ajoutant le sucre petit à petit.  
Ajoutez la farine puis le beurre fondu.  
Versez votre préparation dans un moule à charnière beurré de 22 cm.  
Lavez, épluchez, épépinez les poires puis coupez-les en dés.  
Cassez le chocolat en carrés puis coupez les carrés en 4 pour faire de grosses pépites.  
Concassez les noisettes à l'aide d'un couteau.  
Parsemez la surface de la pâte de dés de poires, de pépites de chocolat caramel, de noisettes concassées et de flocons de riz.  
Faites cuire 40 minutes.  
Laissez refroidir avant de démouler.  
(Versez un peu de sirop d'érable avant de servir.)