**Crème de potiron et ravioles**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/creme-de-potiron-aux-ravioles-p1090330.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands :**  
**- 1 kg de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron)  **- 2 oignons  
- 250 g de ravioles de Royans  
- 50 g de beurre  
- 50 cl de lait  
- 25 cl de crème liquide  
- noix de muscade  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher le potiron, retirer les graines et couper la chair en gros cubes.  
Peler et hacher les oignons, les faire revenir 5 minutes dans le beurre chaud sans les laisser colorer.  
Ajouter le potiron et laisser revenir encore 5 minutes en remuant souvent.  
Verser le lait et la crème, assaisonner suivant le goût avec du sel & du poivre.  
Laisser cuire 20 minutes à couvert jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre.  
Mixer finement la soupe.  
Au moment du repas, porter la crème de potiron à ébullition et relever d'une pointe de muscade râpée.  
Répartir les ravioles dans les assiettes.  
Verser la soupe bouillante sur les ravioles, la chaleur du potage suffira à les cuire.  
Servir la crème de potiron très chaude.  
J'ai doublé les proportions du potage, je l'ai versé dans des écuelles filmées et je l'ai gardé au réfrigérateur..