**Crème de potiron et ravioles**

 **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..