

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935




CANNELLONI DE TOMATE SÉCHÉE ET MOZZARELLA, CRÈME DE COURGETTE, COPEAUX DE LARD PAYSAN ET ANNEAUX D'ENCORNETS SAUTÉS

Préparation : 40mn

Cuisson : 20mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de cannelloni tomates séchées et mozzarella Saint Jean
- 2 belles courgettes vertes
- Une poignée de pousses d'épinards
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 4 tranches de lard séché
- 1 encornet entier vidé
- 5cl d'huile d'olive 
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 2cl d'huile de pistou vert
- 2cl d'huile de pistou rouge
- Pour le décor : tomates cerises et chips d'artichaut.

Préparation :

Commencer par les courgettes : peler et épépiner les courgettes, plonger dans l'eau bouillante salée en mouillant jusqu'à hauteur. Faire cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Egoutter et passer au blender avec la poignée d'épinards et le mascarpone. Réserver au chaud.

Détailler les tranches de lard séché en lamelles de manière à les plier.

Cuire les cannelloni : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les cannelloni tomates séchées et mozzarella Saint Jean et compter 4mn de cuisson et égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Tailler les encornets en petits anneaux. Dans une poêle, faire sauter rapidement les anneaux d'encornets.

Pour le dressage :

Dresser quelques traits asymétriques de crème de courgette sur l'assiette à l'aide d'une cuillère et disposer au milieu les cannelloni. Sur les extrémités, déposer les encornets et le lard paysan. Pour la finition, déposer quelques gouttes d'huile des pistous, des demi-tomates cerise et des chips d'artichauts.

Servir sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR