

recette salée

CANNELLONIS FARCIS, MASCARPONE AUX CÈPES

⌚ 35 minutes

🕒 25 minutes

👤 2 personnes

Ingredients

Les cannellonis

250 g de ricotta
125 g de jeunes pousses d'épinards
125 g de feuille de lasagne fraîche
100 g de parmesan
50 ml de crème soja
30 g de pignons de pin
20 g de chapelure
4 cs. d'huile d'olive
Poivre et sel

Le mascarpone aux cèpes

20 g de cèpes séchés
125 g de mascarpone
2 cs. d'eau
50 ml de vin blanc
25 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de margarine végétale
Poivre

Préparation

Débuter la recette par la réalisation des cannellonis. Faire chauffer une poêle à sec et y faire dorer les pignons de pin durant 5 à 10 minutes. Cuire les jeunes pousses d'épinards à la vapeur durant 5 minutes.

Dans un saladier, préparer la farce. Mélanger la ricotta, 80 grammes de parmesan râpé (garder 20 grammes pour la cuisson), 25 grammes de pignons de pin grillés (conserver 5 grammes pour servir) et les épinards cuits. Ajouter ensuite la chapelure, l'huile d'olive, le poivre et le sel. Bien mélanger.

Porter une casserole d'eau à ébullition.

Sortir le paquet de feuilles de lasagne fraîche du frigo. Récupérer 1 feuille + 1/2 feuille. Couper la feuille entière en 2, pour obtenir 3 demi feuilles. Couper encore chaque 1/2 feuilles en 2, afin d'obtenir 6 morceaux de taille identique.

Plonger les feuilles de lasagne dans l'eau bouillante et cuire durant 4 minutes. Ensuite, bien les égoutter et les placer sur une assiette. A l'aide d'un pinceau, enduire les feuilles d'huile d'olive des deux côtés (afin d'éviter qu'elles collent).

Récupérer une cuillère à soupe de farce et l'étaler à l'extrémité d'une première feuille. Rouler la feuille de lasagne de manière à entourer la farce et à ainsi former un cannelloni. Répéter l'opération pour les 5 autres feuilles afin d'obtenir 6 cannellonis farcis.

Préchauffer le four à 160 degrés.

Dans un plat à gratin, placer les 6 cannellonis côte à côté. Les napper des 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et de la crème soja. Parsemer finalement du reste de parmesan râpé. Enfournier pour 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer le mascarpone aux cèpes. Dans une poêle, faire fondre la margarine végétale sur feu doux. Ajouter l'huile d'olive, l'eau et le vin blanc. En mélangeant régulièrement, poursuivre la cuisson à feu doux. Réhydrater les cèpes séchés dans la poêle durant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement évaporé. S'il en reste, évacuer le surplus de liquide de la poêle. Ajouter finalement le mascarpone et le laisser fondre 2 à 3 minutes avant d'ôter du feu.



recette salée

CANNELLONIS FARCIS, MASCARPONE AUX CÈPES (SUITE)

⌚ 35 minutes

🕒 25 minutes

🍴 2 personnes

Ingredients

Le coulis de persil
40 g de persil plat
25 ml d'eau de cuisson
20 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Réaliser finalement le coulis de persil. Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger le persil plat. Cuire durant 5 minutes à gros bouillon. Retirer ensuite du feu, égoutter dans une passoire (mais conserver un peu d'eau de cuisson verte !) et passer sous l'eau froide une dizaine de secondes.

Dans le bol d'un mixeur, réunir le persil cuit, l'eau de cuisson et l'huile d'olive. Saler, poivrer, puis mixer jusqu'à obtenir un liquide vert homogène.

Dresser les assiettes. A l'aide d'une cuillère à café, former des traits de coulis de persil dans le fond de l'assiette. Placer 3 cannellonis sur l'assiette. Recouvrir ensuite du mascarpone aux cèpes. Finir le dressage en décorant de quelques feuilles de persil plat. Parsemer finalement les 2 assiettes du reste de pignons de pin grillés.

N.B. : réchauffer quelques minutes au four avant de servir afin de s'assurer de la bonne température des aliments.

