

Canellonis aux chanterelles et romarin

par Robin Bartels



Recette pour env. 10 portions

Sauce au vin blanc

12 g	de beleaf Butter Alternative
40 g	d'échalotes hachées
10 g	d'ail haché
12 g	de farine
250 g	de vin blanc
250 g	de beleaf Alternative à la Crème
250 g	de bouillon de légumes
1 x	de la maïzena
1 pincée	de sel

- Faire fondre le Butter Alternative, y faire revenir les oignons et l'ail.
- Ajouter la farine et bien mélanger.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter le bouillon et l'Alternative à la Crème et laisser à nouveau réduire de moitié.
- Passer la sauce au chinois, la mixer avec un mixeur plongeant, ajouter éventuellement de la maïzena pour la lier, et assaisonner.

Cannellonis

25 g	de beleaf Butter Alternative
200 g	d'échalotes hachées
40 g	d'ail haché
300 g	de chanterelles émincées
25 g	de romarin haché
450 g	de beleaf Spread
½	citron zesté
1 pincée	de sel et de poivre
50	feuilles de lasagnes
1 x	de l'huile neutre

- Faire revenir l'oignon et l'ail dans le Butter Alternative.
- Ajouter les chanterelles émincées et le romarin, saler légèrement et laisser revenir.
- Lorsque les chanterelles sont cuites, ajouter le zeste de citron et le Spread, assaisonner et transférer dans une poche à douille.
- Faire cuire les feuilles de lasagnes dans de l'eau salée et les rafraîchir sous l'eau froide.
- Couper les feuilles de lasagne en deux dans le sens de la largeur, déposer la farce dessus, rouler les feuilles.
- Faire fondre le Butter Alternative et y faire sauter les cannellonis.

Garniture

12 g	d'huile neutre
150 g	de chanterelles
25 g	d'échalotes hachées
1 pincée	de sel et de poivre

- Faire revenir les chanterelles et les échalotes dans l'huile et assaisonner.

Variation

Pour un plat carné, ajoutez des dés de lard dans la farce des cannellonis.